



Fritz Haag

Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese est un Riesling intensément fruité mais délicat, élaboré à partir de raisins parfaitement mûrs dans le style Spätlese modérément doux, offrant une expression profonde du terroir de la Moselle.



FRITZ HAAG



Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese 2022

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

Le vignoble **Brauneberger Juffer Sonnenuhr**, situé sur la pente extrêmement raide du Brauneberg, est un site vénéré depuis que les Romains ont commencé à cultiver la vigne dans la vallée de la Moselle au deuxième siècle après J.-C. Ce vignoble est connu pour ses pentes orientées au sud, qui reçoivent un ensoleillement optimal, améliorant le processus de maturation et contribuant au caractère distinctif des vins produits ici.

Le **domaine Fritz Haag**, datant de **1605**, s'étend sur **29 hectares** (72,5 acres) au cœur de la vallée de la Moselle. Le domaine produit exclusivement du Riesling, couvrant toute la gamme des styles, du sec au liquoreux. Les vins sont caractérisés par une intense minéralité "ardoise" et une acidité fruitée prononcée, leur conférant une sophistication élégante et un grand potentiel de vieillissement. Le terroir unique du vignoble, combiné aux pratiques agricoles méticuleuses de la famille Haag, produit des vins universellement acclamés comme étant parmi les meilleurs de la région de la Moselle.

Vinification

Le **Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese** est élaboré à partir de **100 % de raisins Riesling**. Le terme "Spätlese" signifie "vendange tardive", indiquant que les raisins restent plus longtemps sur la vigne pour développer une plus grande concentration et profondeur de saveurs. Ce millésime a été marqué par une sécheresse extrême pendant les mois d'été et un temps variable en automne, présentant des défis significatifs. Cependant, les vieilles vignes ont prouvé leur résilience, atteignant des couches de sol plus profondes avec suffisamment d'eau malgré la chaleur intense.

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité, et le vin a été élaboré pour mettre en valeur les saveurs de fruits concentrées tout en maintenant un équilibre délicat. Le processus de vinification met l'accent sur la pureté et l'intensité du fruit, avec une douceur modérée qui rehausse la complexité et l'attrait du vin.

Alcool : 7,50 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



FRITZ HAAG

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spatlese 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Brillante et claire.
- **Arôme** : Le bouquet est intensément fruité, avec des notes de **pêche mûre, d'abricot et d'agrumes**, complétées par des touches subtiles d'herbes fraîches.
- **Palais** : Le vin est superbement ludique, précis et frais en bouche, avec une intensité fruitée magnifiquement zestée. Il offre une longue finale élégante avec des éléments fruités persistants et une touche de minéralité.

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble **Brauneberger Juffer Sonnenuhr** est la partie la plus raide et la plus orientée au sud de la colline de Brauneberg, connue pour produire certains des Rieslings les plus profonds et distinctifs de la vallée de la Moselle. Le nom "Sonnenuhr", qui signifie "cadran solaire", reflète l'exposition optimale au soleil que ces vignes reçoivent, essentielle au développement des saveurs et des arômes intenses des raisins.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Cuisine asiatique épicée** : La douceur modérée et l'acidité fraîche du vin équilibrent la chaleur et les saveurs audacieuses de plats comme le curry thaï ou le poulet Szechuan.
- **Salade de chèvre** : Les notes fruitées et herbacées du vin complètent les saveurs tangy et crémeuses du fromage de chèvre, créant un accord délicieux.
- **Filet de porc avec compote de pommes** : L'acidité et la fruité du vin rehaussent les éléments savoureux et sucrés de ce plat, créant un équilibre harmonieux.
- **Tarte aux fruits** : La douceur et les saveurs de fruits frais du vin se marient magnifiquement avec une variété de desserts à base de fruits, en particulier ceux mettant en vedette des fruits à noyau ou des agrumes.

Informations Techniques

- **Cépage** : 100 % Riesling
- **Alcool** : 7,5 %
- **Douceur résiduelle** : 76,0 grammes/litre
- **Acidité totale** : 8,3 grammes/litre
- **Production totale** : 500 caisses



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2022)

The 2022 Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr Spätlese opens with an airy, stony aspect, followed by lime and peach in a tart-sweet double-act that is totally mouth-watering. The distinctly sweet palate is enticingly edged with that lime acidity. The palate remains slender, taut, absolutely streamlined and very fine. Concentrated, citric, heightened, thrilling. (Sweet) (AK) (10/2023)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



FRITZ HAAG

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spatlese 2022



James Suckling (JS) : 94 Points (2022)

This has the floral and vanilla bean aromas we associate with this great site for riesling Spatlese wines. Wonderfully vibrant and slatey acidity. Excellent balance, the sweetness easily harmonized by the Amalfi lemon freshness at the very clean, long finish.



Wines & Spirits (W&S) : 93 Points (2022)

Grown on a south-facing slope, this wine features a spectrum of citrus from fresh pomelo to dried Meyer lemons. On the tongue, it's vibrant and rounded. Considering the warmth of the vintage, the Haags picked at the right moment to retain all this freshness. (3/2024)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM