



Fritz Haag

Fritz Haag Brauneberger Juffer Riesling Kabinett est un Riesling de la Moselle d'un seul vignoble, brillamment vif, élaboré dans le style Kabinett délicat et à faible teneur en alcool, offrant une fruité énergisant et une minéralité expressive.



FRITZ HAAG

93
vincus



Alcool : 8,00 %

Composition: 100% Riesling

Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 2022

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

Le vignoble **Brauneberger Juffer**, situé sur la pente terriblement raide du Brauneberg, est vénéré comme un site de premier ordre depuis l'époque romaine, lorsque les Romains ont commencé à cultiver des vignes dans la vallée de la Moselle. Depuis des siècles, les vins de Brauneberg figurent parmi les Rieslings les plus célèbres de la Moselle. Le **Brauneberger Juffer Kabinett** est une sélection de fruits récoltés tôt et possède une structure très fine et délicate. Sa fruité pur et énergisant et sa minéralité expressive illustrent parfaitement le style de Fritz Haag.

Le **domaine Fritz Haag**, datant de **1605**, cultive **29 hectares** (72,5 acres) de vignobles 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. Les Rieslings gracieux et bien définis du domaine sont universellement loués comme étant parmi les meilleurs vins que la région de la Moselle a à offrir.

Vinification

Le **Fritz Haag Brauneberger Juffer Riesling Kabinett** est élaboré à partir de **100 % de raisins Riesling**. Ce millésime a présenté des défis significatifs en raison d'une sécheresse extrême pendant les mois d'été, suivie d'un temps variable en automne. Les jeunes vignes ont souffert de la chaleur intense, mais les vieilles vignes ont prouvé leur résilience en atteignant des couches de sol plus profondes avec suffisamment d'eau malgré la chaleur intense sur les sols ardoisés pierreux.

Le processus de récolte et de vinification méticuleux met en valeur l'acidité naturelle et la pureté du fruit, résultant en un Riesling Kabinett lumineux et vif. La teneur modérée en alcool du vin et sa douceur résiduelle équilibrée en font un excellent exemple du style délicat du Kabinett.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



FRITZ HAAG

Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Brillante et claire.
- **Arôme** : Arômes séduisants de cassis, silex et notes florales avec des nuances d'épices de cuisson.
- **Palais** : Très propre et racé avec beaucoup de dynamisme et d'énergie sur le palais élégant et concentré. Il offre une fraîcheur fantastique de pierre mouillée en finale longue et super propre.

Le Saviez-Vous ?

Le vignoble **Brauneberger Juffer** est un site célébré depuis l'époque romaine et continue d'être l'un des vignobles les plus respectés de la vallée de la Moselle. Le nom "Juffer", qui signifie "demoiselle" dans le dialecte local, fait référence à la tradition historique selon laquelle la terre appartenait à une demoiselle qui protégeait l'héritage du vignoble.

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
- **Sources des Vignobles** : Brauneberger Juffer
- **Alcool** : 8,0 %
- **Douceur Résiduelle** : 44,9 grammes/litre
- **Acidité Totale** : 8,7 grammes/litre
- **Production Totale** : 2 400 caisses



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 93 Points (2022)

For now, the 2022 Riesling Brauneberger Juffer Kabinett has a layer of sulfur on the nose. Underneath this, peachiness awaits. The palate comes on light feet, with vivid fluidity, juicy flow and much allure. The fruit is toned down to citrus, mouth-watering with a touch of peach framed with vivid lemon notions. The 45g/L of sugar lends a lovely sweetness, all wrapped in a citric, fresh charm. (Medium) (AK) (10/2023)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



FRITZ HAAG

Brauneberger Juffer Riesling Kabinett 2022



James Suckling (JS) : 93 Points (2022)

Wonderful nose of cassis and flint with floral and baking spice nuances. Very clean and racy with so much drive and energy on the sleek and focused palate. Fantastic wet stone freshness at the long, super-clean finish.



Wine Spectator (WS) : 92 Points (2022)

A compelling version of the off-dry style, showing good concentration. Juicy apple and apricot flavors are cut with citrus zest and bitter-edged mineral notes, offsetting the sweetness nicely. A beam of racy acidity courses through, keeping this brisk, with a waft of smoke on the focused close. Drink now through 2032. (KB) (2/2024)



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM