



Fritz Haag

Fritz Haag Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese est un Riesling doux et somptueux, issu de l'un des vignobles les plus prestigieux d'Allemagne, offrant une combinaison sublime d'intensité minérale, d'élégance florale et de complexité fruitée.



FRITZ HAAG

95
vins



Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese 2022

Mosel, Allemagne

Région et Vignobles

Le vignoble **Brauneberger Juffer Sonnenuhr** est situé sur les **pent**es abruptes orientées plein sud de la colline de Brauneberg, dans la vallée de la Moselle, en Allemagne. Ce site classé **Grosse Lage (grand cru)** est réputé pour son terroir exceptionnel. Les sols riches en **schiste** emmagasinent et reflètent la chaleur, favorisant des conditions de maturation optimales pour le Riesling. L'exposition prolongée au soleil permet un équilibre parfait entre maturité et acidité vibrante.

L'histoire de ce vignoble remonte aux Romains, qui en reconnaissaient déjà le potentiel au II^e siècle. Le **Juffer Sonnenuhr**, ou "cadran solaire de la jeune fille", occupe la partie la plus précieuse de la colline, produisant des vins d'une **concentration, pureté et minéralité inégalées**.

Vinification

Cet **Auslese 100 % Riesling** est élaboré à partir de raisins soigneusement sélectionnés à la main, issus de vieilles vignes profondément enracinées dans les sols schisteux. Ces vignes ont démontré leur résilience face aux conditions extrêmes de la **vendange 2022**, marquée par une grande sécheresse.

Le vin est fermenté à **basses températures** pour préserver son intensité aromatique et sa fraîcheur. La fermentation s'arrête naturellement, conservant une douceur résiduelle de **97 grammes par litre**, équilibrée par une acidité vive de **7,8 grammes par litre**, et offrant un degré d'alcool de **7,5 %**. L'équilibre entre douceur, acidité et minéralité est la signature des Auslese de Fritz Haag.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Or pâle avec des reflets verts scintillants.
- **Nez** : Notes aromatiques de **miel floral**, **pêche mûre** et fruits tropicaux, avec des touches de zeste d'agrumes et de schiste mouillé.
- **Bouche** : Somptueuse et élégante, avec des saveurs de **ananas**, **abricot** et une touche d'épices exotiques, équilibrées par une acidité vibrante et une longue finale minérale.

Alcool : 7,50 %

Composition: 100% Riesling



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



FRITZ HAAG

Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Auslese 2022

Le Saviez-Vous ?

Le **millésime 2022** a présenté des défis climatiques extrêmes, mais les vieilles vignes profondément enracinées du Brauneberger Juffer Sonnenuhr ont excellé, démontrant leur capacité d'adaptation. Ces conditions ont produit des vins d'une **concentration intense, d'élégance et d'un grand potentiel de garde**, rendant ce millésime particulièrement recherché.

Accords Mets et Vins

- **Foie gras avec compote de pomme** : La douceur et l'acidité du vin équilibrent la richesse du foie gras et la douceur de la compote.
- **Curry vert thaï aux crevettes** : Ses notes de fruits tropicaux et son acidité vive complètent les épices et la richesse du lait de coco.
- **Fromage bleu avec miel et noix** : L'équilibre entre douceur et minéralité du vin s'accorde magnifiquement avec les saveurs audacieuses du fromage et la douceur du miel.
- **Tarte aux pêches et crème d'amande** : Le vin fait écho à la douceur fruitée de la tarte tout en offrant une acidité rafraîchissante en contraste.



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

The 2022 Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr Auslese was made without any botrytis-affected grapes. Its exquisite nose unites passion fruit, lime and candied lemon. The palate is clear-cut with the sharpest acidity: a high-wire act between thrill and richness. Achieving this concentration without botrytis is exceptional. Incredibly fine, utterly concentrated, very elegant. The finish rings with peppery passion fruit and wonderful citrus. (Sweet) (AK)



James Suckling (JS) : 95 Points (2022)

Super-floral and super-fine with a mountain stream freshness balancing the delicately tropical fruit, the floral honey sweetness underlying all this beautifully. Very long filigree finish with so much spicy subtlety. Very good aging potential. Drink or hold.



Wines & Spirits (W&S) : 94 Points (2022)

When Germany's first Auslese was produced, most likely in 1787 by Schloss Johannisberg, the Haag estate had already been making wine for 182 years. With such a dry year in 2022, botrytis was hard to find, so, rather than relying on botrytized grapes, this Auslese finds solace in the ripeness of its fruit. This wine is notably lifted and light on its feet with understated power.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM