



2017 Brauneberger Kammer Riesling Spätlese feinherb

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2022
Mostgewicht:	98°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 19 g/l; Säure 7,9 g/l Alk. 12,2%

Médaille d'Or / Gold – Mondial des Vins Extrêmes 2018

Weinbeschreibung: Strahlendes Goldgelb, im Bukett florale Noten von gelber Rose und Orangenblüte. Feinwürzig am Gaumen mit fruchtiger Säure. Komplexe Textur bei moderatem Alkoholgehalt und sehr präsender Mineralität. Gelbfruchtige Noten von Nektarine und Reineclaudes und eine mundfüllende Vielschichtigkeit geleiten zu einem lange währenden Genuss.

Trinkempfehlung: Zu gegrillten Langustinos mit Orange-Kräuterbutter, zu Putenspieß auf Mango-Zwiebel-Coulis, zu gratinierten Jakobsmuscheln mit Safran-Riesling-Schaum, zu karamellisiertem Chicoree mit Prager Schinken, zu gebratener Fasanenbrust an Wirsing-Rosinen-Risotto.

Lagenbeschreibung: Die "Kammer" liegt unterhalb eines Felsenkopfes inmitten des „Braunen Berges“. Bedingt durch diese exponierte, der Sonne zugewendete Lage, wachsen hier außergewöhnliche Weine. Schon zu alten Zeiten war die Kammer eine begehrte Lage, um deren Besitz sich Klöster und Grafen stritten. Thomas Jefferson machte begeistert eine Notiz in seinem Tagebuch über die ungewöhnliche Qualität, nachdem er die "Kammer" im Jahr 1788 bei seinem Europabesuch probiert hatte.

Paulinshof