

2015 Brauneberger Kammer Riesling Auslese



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2025
Mostgewicht:	118°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 96,9 g/l; Säure 10,5g/l Alk. 9,5%

Weinbeschreibung: Intensives Gold mit leichter Bronzefärbung im Kern. Im Bukett betört die süße Note nach Honig und Mandelkaramell. Am Gaumen voluminös und trotzdem leicht im Alkohol, gut eingebundene Säure und Aromen von kandierten Papaya und Ananas. Minze und Zitronenmelisse zeigen sich im Hintergrund und bringen eine interessante Note, die sich im Nachgeschmack mit fruchtigen Facetten kombiniert und ein langes, interessantes Finale beschert.

Trinkempfehlung: Zu Zimtwaffelnestern mit einer Schichtfüllung von Vanille- und Weincreme, zu karamellisierten Pfirsichhälften mit Pistazieneis- oder creme, zu glasierten Maronen an gebackenem Ziegenkäse mit Honig-Rosmarin-Sauce.

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