



2016 Brauneberger Kammer Riesling Spätlese feinherb

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2021
Mostgewicht:	98°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 21,3 g/l; Säure 7,6 g/l Alk. 12,2%

2. Platz und Goldmedaille

AWC Vienna Internationale Weinprämierung 2017

Weinbeschreibung: Strahlendes helles Gold, 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 Reineclaude begleiten am Gaumen zu einem lange währenden Genuss.

Trinkempfehlung: Zum Tartar von Thunfisch auf Mango-Zwiebel-Coulis, zu karamellisiertem Chicoree mit Prager Schinken, zu gebratener Fasanenbrust an Wirsingrisotto.

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