

2016 Brauneberger Kammer Riesling trocken GG



Herkunft: Schiefer-Steillage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2020
Analytische Werte: R.S. 9,5 g/l; Säure 7,7 g/l
Alk. 12,5 %

Weinbeschreibung: Helles Gold mit grünlichem Glanz, Bukett nach Dörrobst und karamellisierter Apfeltorte. Markant trocken am Gaumen und geprägt von Mineralität und Dichte. Würzige Säurestruktur, Aromen von Zedernholz und Grapefruit und ein schlanker Körper vereinen sich zu einem lange anhaltenden Nachgeschmack.

Trinkempfehlung: Zu Trüffelnudeln mit Parmesanflocken, zu Rindercarpaccio mit Olivenöl-Kapern und gerösteten Pinienkernen, zu Seeteufel mit Walnuss-Kruste auf Mangold, zum rosa gebratenen Hirschrücken mit Selleriepüree und Vanille-Wirsing.

Lagenbeschreibung: Gut erkennbar als Grand Cru Lage! Die frühe Morgen- und späte Abendsonne veranstaltet in der "Kammer" ein spektakuläres Szenario. Wie ein „Busen des Berges“ fängt die etwas hervorstehende Kuppe die Sonne für sich ein und lässt die Kammer morgens früher und abends später leuchten, wenn der Rest des Berges schon im Schatten liegt. Der bronzefarbene Schiefer der Brauneberger Kammer verleiht den Weinen eine besondere Mineralität.

Schon zu alten Zeiten war die Kammer ein begehrter Weinberg, um dessen 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