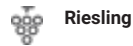
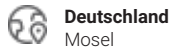


PAULINSHOFBERG RIESLING GG**FRITZ HAAG****ARTIKELBESCHREIBUNG**

Der Kestener Paulinshofberg liegt flussaufwärts als Verlängerung der benachbarten Lage des Braunebergs. Benannt ist die, nach Süd-Süd-Ost ausgerichtete, Nachbarlage der Juffer nach dem Stiftshof der Kirche St. Paulin, welche die Flächen bereits im tiefsten Mittelalter bewirtschaftete. Nachdem diese historische Lage vor einigen Jahrzehnten in Vergessenheit geraten ist, wurde diese 2019 als VDP.GROSSE LAGE neu klassifiziert. Hier findet man einen Boden mit großen Anteilen an verwittertem blauem und grauem Devonschiefer sowie, im Gegensatz zur benachbarten Lage Juffer, lehmhaltigem Tonschiefer.

Das Ergebnis ist ein hocheleganter Wein mit einer intensiven, hellen Fruchtigkeit, Anklängen von dunklen Beeren und einer langen, puristischen Mineralität. Feuerstein bringt Mineralität in die Nase, feine Steinobstaromen, erfrischende Zitrusnoten und ein Hauch dunkler Beeren sorgt für Fruchtigkeit. Am Gaumen dann reife Frucht, florale und kräutrige Aromen gepaart mit einer immensen, würzig-erdigen Mineralik. Langer Nachhall mit zarter Salzigkeit, frischen Kräutern und Eleganz.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
---------	-------------

Verschluss	Naturkorken
------------	-------------

EAN Flasche / EAN Karton	4042417273215 4042417277213
--------------------------	--------------------------------

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Weingut Fritz Haag 54472 Brauneberg
------------------	--

FRITZ HAAG

PRODUZENTEN-INFO

Inmitten der malerischen Landschaft der Moselregion erstreckt sich das renommierte Weingut Fritz Haag. Seit seiner Gründung im Jahre 1605 hat das Weingut eine ununterbrochene Tradition im Weinbau und hat sich zu einem wahren Juwel deutscher Weinproduktion entwickelt. Die Familie Haag, die das Weingut seit Generationen leitet, hat mit ihrer Hingabe zur Qualität und ihrem tiefen Verständnis für die einzigartigen

Terroir-Bedingungen der Region Weine von außergewöhnlichem Charakter geschaffen.

Die Weinberge des Weinguts erstrecken sich entlang der steilen Hänge entlang der Mosel, Saar und Ruwer Flüsse. Die einzigartigen Schieferböden, die durch ihre Wärme speichernden Eigenschaften und mineralreichen Inhalte gekennzeichnet sind, verleihen den Weinen des Weinguts Fritz Haag ihre charakteristische Raffinesse und Komplexität. Die Riesling-Traube, die in dieser Region vorherrscht, erreicht hier ihre höchste Ausdruckskraft und zeigt sich in einer faszinierenden Vielfalt von Aromen und Geschmacksnuancen.

Besonders bekannt ist das Weingut Fritz Haag für seine Spätlese- und Auslese-Weine, die als einige der besten Weißweine Deutschlands gelten. Diese Weine werden oft von Hand geerntet, wobei nur die besten, überreifen Trauben ausgewählt werden. Die Kombination aus spätem Erntezeitpunkt und der charakteristischen Süße der edelsüßen Prädikate verleiht den Weinen eine beeindruckende Tiefe, reichhaltige Fruchtaromen und eine lebendige Säurestruktur.

Die sorgfältige Handarbeit im Weinberg setzt sich auch im Keller fort, wo die Weine mit großer Aufmerksamkeit für Detail vinifiziert werden. Traditionelle Methoden werden hier mit modernster Technologie kombiniert, um Weine zu produzieren, die die Essenz der Region und des Terroirs einfangen und gleichzeitig eine zeitgemäße Finesse aufweisen.

Das Weingut Fritz Haag verbindet auf einzigartige Weise Tradition und Innovation, um Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Die Weine spiegeln die Leidenschaft und Hingabe der Familie Haag für den Weinbau wider und sind ein wahres Testament für die Schönheit und Vielfalt der Mosel-Weine. Egal, ob Sie ein Kenner oder ein Neuling in der Welt der Weine sind, ein Besuch im Weingut Fritz Haag verspricht eine unvergessliche Erfahrung für alle Sinne.