

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	FRITZ HAAG BRAU JUFFER SONNENUHR BEERENAUSLESE 2006 375ML
Vinícola	Fritz Haag
Safra	2006
País	Alemanha
Região	Mosel
Tipo	licoroso
Castas	100% Riesling
Teor Alcoólico	6,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	10 a 12°C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	96 pts Wine Spectator 95 pts Wine Advocate 17 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Dessert

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Nas encostas compostas por ardósia do Vale do Mosel, Fritz Haag mostra-se como uma das vinícolas mais conceituadas da região. Na margem esquerda do Rio Mosel, oposta a vila de Brauneberg, a inclinação de 80% do vinhedo Juffer Sonnenuhr recebe a luminosidade perfeita para a maturação da casta Riesling. Este vinhedo é tido como a "jóia da coroa", o principal de Brauneberg. Composto por 10,5 hectares, é a parcela mais quente da propriedade, aonde parte das uvas são mantidas a ponto de desenvolverem a *Botrytis cinerea*, também chamada podridão nobre.

A tradição da família Haag é secular. Os registros mais antigos são de 1605, quando a cidade ainda era chamada Dusemond. Mas a reputação dos vinhedos Brauneberger Juffer e Braunebeger Juffer Sonnenuhr, de qualidade reconhecida até por Napoleão Bonaparte, rebatizaram a cidade em 1925.

Com seu Riesling da safra de 2006, vinificado em tanques de aço inoxidável com as melhores uvas botritizadas, Fritz Haag nos proporciona um rótulo fantástico e de elaboração meticulosa, que carrega consigo toda a singularidade de seu terroir.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

dourado brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

apresenta intensos e deliciosos aromas de pêssego em calda, abacaxi assado e damasco; manga madura, mel e laranja confitada, envoltas de toques sutis de petróleo e pedra lascada complementam este exuberante *bouquet*

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um néctar cuja doçura é perfeitamente complementada por uma acidez ainda presente; a textura é untuosa e o sabor de mel é envolto por deliciosas notas de frutas em compota, que permanecem em um final longo e extremamente saboroso

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

castanhas carameladas, frutas desidratadas, tábua de queijos não-envelhecidos, sobremesas em geral



CULINÁRIA