

## 2018 Brauneberger Kammer Riesling Spätlese feinherb



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2023
Mostgewicht:	100°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 14 g/l; Säure 5,5 g/l Alk. 12,5%

**Weinbeschreibung:** Goldgelb, Bukett nach würziger Cassia-Blüte und gelber Rose. Ein ebenso würziger Auftakt im Mund mit einer verhaltenen Süße, die abgepuffert wird von Noten nach rosa Pfeffer und einer dezenten Säure. Fruchtig-explosiv und vielschichtig in Textur und Intensität, gepfefferte Erdbeeren, Ananas und exotische Früchte im Geschmack. Eine Diva, kräftig im Körper und nachhaltig eindrucksvoll im Finale.

**Trinkempfehlung:** Zur Gänseleberpraline mit Pumpnickelkrokant auf glasierten Feigen, zu gegrillten Hummerkrabben mit Süßkartoffel-Wedges und einem Dip von Frischkäse mit buntem Pfeffer, zur geräucherten Entenbrust auf einem Salat von Zucchini-Nudeln mit Mango und Pinienkernen.

**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