



2017 Brauneberger Kammer Riesling trocken Großes Gewächs

Herkunft: Schiefer-Steillage
Trinktemperatur: 10 - 12 °C
lagerfähig bis: 2022
Analytische Werte: R.S. 8,8 g/l; Säure 7,1 g/l
Alk. 12,5 %

Goldmedaille - Berliner Weine Trophy 2018

Weinbeschreibung: Tiefes Gold im Glas, im Bukett faszinierend dicht mit Noten von gelber Rose und Quitte. Samtgleich am Gaumen mit unendlich viel Schmelz und Komplexität. Kein schwerer Körper, aber Spannung und aromatische Vitalität. Die Säure ist dezent eingebettet in Aromen von Pistazie und Weinbergspirsich. Insgesamt ein Gaumenkonzert mit vielschichtigen Facetten und von nachhaltiger Länge und Mineralität.

Trinkempfehlung: Zum kross gebratenen Lammfilet auf Auberginen-Gratin mit einer würzigen Parmesan-Schaumhaube, zum Rinderbraten mit einer Füllung von Steinpilzen und Frühlingszwiebeln, zu Medaillons von Seeteufel mit überbackenen Fenchelhälften.

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 länger 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