

## 2020 Brauneberger Kammer

\*Lage im Alleinbesitz\*

### Riesling Spätlese feinherb



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2025
Mostgewicht:	96°Oechsle
Analytische Werte:	R.S. 15,2 g/l; Säure 5,2 g/l Alk. 12%

**Weinbeschreibung:** Helles Goldgelb, vielschichtiges Bukett nach gelber Rose und Pfirsich. Aromatisch fülliger Auftakt im Mund mit einer perfekten Balance von dezenter Süße und harmonisch eingebundener Säure; gelbfruchtiger Pfirsich, Papaya und Aprikose spielen auf der Zunge, intensiv und komplex, mineralisch und fruchtig zugleich, ein Wein von großer Dichte und Nachhaltigkeit.

**Trinkempfehlung:** Zu Mangoldröllchen mit Seezungenfüllung und gerösteten Pinienkernen, zu gebratener Kalbsleber an grünem Erbenpüree mit gebratenen Apfelscheiben, zum Lammfilet mit Zwiebeln, Basilikum, frischem Knoblauch und Pak-Choi.

**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