



2021 Brauneberger Kammer

Lage im Alleinbesitz

Riesling trocken

Großes Gewächs Bernkasteler Ring



Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
lagerfähig bis:	2027
Analytische Werte:	R.S. 8,9 g/l; Säure 7,5 g/l Alk. 12,5 %

Weinbeschreibung: Platingold mit gelbem Kern, mineralisches Bukett von kandierter Papaya und frischer Ananas. Mundfüllender, kräftiger Auftakt; trocken mit viel Schmelz und Fülle. Mineralisch-erdige Noten bei verhaltener Säure entwickeln sich auf der Zunge in ein komplexes Spiel von Orangenesten und feinen Kräutern, unterlegt mit einer wunderbaren Fruchtigkeit nach reifen Feigen, Ananas und Papaya. Ein Finale von intensiver Würze und Länge.

Trinkempfehlung: Zu Rücken vom Limousin-Rind mit glaciertem Gemüse und geschmorten Kartoffeln mit Fleur de Sel und Rosmarin, zum Filet vom Wolfsbarsch mit Basilikumöl und geschmolzenen Tomaten, zum Lammkarre in der Kräuterkruste an Paprika-Auberginen-Gratin.

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 später 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