

## 2022 Brauneberger Kammer \*Lage im Alleinbesitz\* Riesling Spätlese feinherb



Herkunft: Schiefer-Steillage  
Trinktemperatur: 10 - 12 °C  
Analytische Werte: R.S. 11,8 g/l; Säure 6,2 g/l  
Alk. 11,5%

**Weinbeschreibung:** Helles Gold, gelbfruchtiges Bukett von Mirabelle und gelbem Pfirsich. Facettenreiche Fruchtaromen am Gaumen, voluminös mit einer cremigen Textur. Die dezente Süße steht im Einklang zu einer zurückhaltenden Säure und der feinen Mineralität, welche die volle Entfaltung des opulenten Körpers zulässt. Exotische Fruchtaromen von Mango und Papaya und ein ganzer Fruchtkorb von sonnengereiften Früchten begleiten intensiv den lange währenden Genuss.

**Trinkempfehlung:** Zu Seeteufel mit karamellisiertem Chicoree auf einem Püree von Süßkartoffel, zu Kalbsschnitzel auf Gnocchi mit Orangen-Basilikum-Soße, zum gebratenem Rinderrücken mit glaciertem Sommergemüse und geschmorten Rosmarin-Kartoffeln

**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