2023 Brauneberger Kammer

Lage im Alleinbesitz

Riesling trocken

Großes Gewächs Der Ring Mosel

Herkunft:	Schiefer-Steillage
Trinktemperatur:	10 - 12 °C
Analytische Werte:	R.S. 8,9 g/l; Säure 6,9 g/l Alk. 12,7 %

Weinbeschreibung: Goldgelb im Glas, würziges Bukett von Orangenzesten; trockener Auftakt im Mund mit viel Schmelz, gefolgt von aromatischen und fruchtigen Noten von Sternfrucht und Weinbergspfirsich. Mundfüllende Komplexität und dezente Säure. Im lange anhaltenden Nachgeschmack präsentiert sich ein Füllhorn von Sommerfrüchten mit unglaublicher Länge.

Trinkempfehlung: Zu Roastbeef im Blätterteigmantel, zu Gerichten mit kräftigen Röstaromen, zu kross gebratenem Wildgeflügel mit einer aromatisch reduzierten Soße. Zu Seeteufel auf einem Bett von gebräunten Pastinaken, zu in Butter und Olivenöl gebratenem Petersfisch mit würziger Kräuter-Käse-Haube.

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

© Weingut Paulinshof