

BRAUNEBERGER JUFFER SONNENUHR GROSSES GEWÄCHS FRITZ HAAG

LE TERROIR : Le nom « Juffer Sonnenuhr » provient de la conjonction du nom du coteau entier de 32 ha (Juffer) avec la référence au cadran solaire qui se situe en son centre. Cette parcelle de 10 ha, située aux abords immédiats de celui-ci est considérée comme le « morceau de choix » du cru.

Les sols sont constitués en forte proportion de schistes du dévonien auxquels se mêlent parfois quelques argiles plus profonds. Le cru est réputé pour bénéficier d'un ensoleillement idéal et d'excellentes qualités drainantes. La pente du Juffer, exposée au SSE, se situe entre 60 et 70% pour des altitudes allant de 110 à 210 m.



Photos © P. Krier



LE CRU / LA BOUTEILLE

Données techniques :

Agriculture :
Vinification & élevage :
Alcool acquis : 12,5% vol.
Acidité :
SR :
Classification : QbA trocken

Prix : 32,00 EUR (caviste)
Cote : Place :

Notes de dégustation :



LE DOMAINE : WEINGUT DUSEMONDER HOF-FRITZ HAAG, BRAUNEBERG



Il s'agit d'un domaine déjà connu au 17ème siècle. L'arrivée aux commandes de Wilhelm Haag en 1957 est à l'origine de sa haute renommée actuelle. Depuis 2005, il est géré par son fils Oliver qui poursuit son oeuvre avec engagement. Le domaine exploite 12 ha dont près des 2/3 sont situés dans le Juffer.

On peut considérer les vins de Fritz Haag comme parmi les plus typiques d'un style mosellan abouti tant en vin sec qu'en vin moelleux.

Site internet : www.weingut-fritz-haag.de
Adresse : Dusemonder Straße 44 54472 Brauneberg
Tél.: +49 6534 410