

Jahrgangsbericht 2007

Ein entspannter, in Ruhe und ohne Hektik verlaufender Herbst ist kennzeichnend für das Jahr 2007.

Nach einem sehr milden Winter erfolgte ein sehr früher Austrieb wie wir ihn nur selten zuvor erlebt haben.

Ein außergewöhnlich warmer und trockener April mit teilweise hochsommerlichen Temperaturen leitete dann eine sehr frühe Vegetation mit einer Blüte Ende Mai ein. Danach folgten 3 Monate mit besten klimatischen Voraussetzungen für das Wachstum:

warme, nicht zu heiße Temperaturen und ausreichend Niederschläge sorgten für eine hervorragende Reife.

Alles deutete 2007 auf einen sehr frühen Lesebeginn hin, doch durch kühle Nächte im September verzögerte sich der Vegetationsverlauf, so dass wir Anfang Oktober langsam mit der Lese starteten.

Ein goldener Oktober verwöhnte uns dann und gab den Trauben die Möglichkeit in Ruhe am Stock zu reifen. Bis zum Ende der Ernte blieben sie gesund mit zum Teil klassischer Edelfäule.

Durch viele Lesedurchgänge und strenge Selektion sind somit wundervoll aromaausgeprägte Weine entstanden, die durch ihre feine Fruchtsäure betören: mineralisch rassige Gutsrieslinge, Kabinette mit feinem Fruchtspiel, herrlich saftige Spät- und Auslesen sowie edle Beeren- und Trockenbeerenauslesen.

So präsentiert sich eine Kollektion, die wunderbare Fruchtaromen, Filligranität und die typisch feine Schiefernote des Braunebergs vereint.

Lassen Sie sich überraschen, wir wünschen Ihnen viel Spaß bei den Verkosten des Weinjahrgangs 2007.

Mit Freude und Stolz können wir auf den Jahrgang 2006 zurückblicken, wurde doch unsere Arbeit mit der

„Kollektion des Jahres“

durch den GaultMillau WeinGuide Deutschland 2008

und durch die Zeitschrift WeinGourmet bei den Wine Awards 2008 ausgezeichnet.

Ihre Familie Haag