

Jahrgangsbericht 2013

Sehr geehrte Damen und Herren,

ein neues Jahr hat Einzug gehalten und im Keller ist alles soweit vergoren. Die jungen Weine zeigen sich mit einer feinen Frucht und frischer Säure und lassen die Anstrengungen des vergangenen Jahres vergessen.

Beeinträchtigt durch einen langen, strengen Winter und einen nasskalten April und Mai begann die Rebblüte erst sehr verzögert Mitte bis Ende Juni. Darauf folgten zwei heiße Hochsommermonate, die den Vegetationsrückstand in kürzester Zeit wieder aufholten, nur leider wandelte sich das Wetter im September wieder und läutete einen nassen und sehr verregneten Herbst mit recht milden Temperaturen ein. Es folgte eine rasch voranschreitende reife Botrytis, die uns zu einer schnellen Lese zwang. So hatten wir eine sehr kleine Ernte mit durchaus guten Qualitäten. Der Jahrgang 2013 besticht durch seine Leichtigkeit und Finesse gepaart mit feinen Fruchtaromen und einer ausgeprägten Mineralität.

Aufgrund der kleineren Ernte und der doch mittlerweile sehr hohen Qualität unserer trockenen Basisweine, haben wir uns ab diesem Jahrgang dazu entschieden den bisherigen Brauneberger Riesling Kabinett trocken und den Brauneberger Juffer Trocken zu einem speziellen hochwertigen Cuvee aus Juffer und Juffer Sonnenuhr dem *Brauneberger Riesling Trocken* zu vereinen. Alle Fritz Haag Weine werden ausschließlich aus eigenen, ertragsreduzierten Schiefersteillagen von Hand selektioniert. In den letzten Jahren hatten wir die Möglichkeit unsere Rebfläche mit alten traditionellen Weinbergen zu erweitern um speziell für unsere Basisweine noch hochwertigere Trauben ernten zu können.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Jahrgang 2013.

Mit freundlichen Grüßen von der Mosel

Ihr Weingut Fritz Haag
Oliver & Jessica Haag