



Julian Haart Mosel Riesling 2018

JULIAN HAART, MOSEL, SAKSA

Rypälelajikkeet Riesling

Alkoholi 12,5 %

Lehdistö **Mosel Fine Wines 90/100p:** *The 2018er Mosel Riesling comes essentially from the Piesporter Goldtröpfchen, with in addition grapes from the Wintricher Ohligsberg and Piesporter Günterslay, and was harvested at 88° Oechsle. It was fermented down to bone-dry levels of residual sugar (1 g/l). It delivers a gorgeously refreshing nose made of white flowers, grapefruit zest, lime, spices and smoke, all wrapped into some residual scents from its spontaneous fermentation. The wine proves delicately zesty and pure on the palate and leaves some attractively tart and herbal flavors in the long, linear and almost lean finish. The after-taste is all about smoke and lime, and lasts for minutes. While enjoyable now, this wine significantly gains in presence as it develops in the glass and is thus best left alone for one or two years to make of it.*
2021-2028

Muuta Jäännössokeria 1 g/l. Rypäleet kerätty Piesporter Goldtröpfchen palstalta. Spontaanikäyminen Moselfoudre-tammisammioissa ja terästankeissa.
Vegaaninen viini.

Julian Haart

MOSEL, SAKSA

Kuten suurilla keittiömestareilla, myös Julian Haartilla on taustanaan harjoittelujaksot kovien nimien alaisuudessa: Klaus-Peter Keller, Werner Schönleber, Egon Müller IV ja Reinhard Löwenstein lienevät tuttuja kaikille saksalaisten huippu-Rieslingien ystäville. Haartilla on nyt 4,5 hehtaaria köynnöksiä kolmella tarhalla: Goldtröpfchen ja Schubertslay Piesportissa ja Ohligsberg Wintrichissä.

Vuonna 2021 keväällä valmistui uusi kellari, jossa laatua on mahdollista kehittää entisestään jo pelkästään suuremman tilan johdosta. Myös muita käytännön asioita oli samalla mahdollista muuttaa. Uudessa kellarissa on käytössä sadevedenkeräysjärjestelmä ja aurinkopaneelit tuottavat sähköä.