Martel.
Wein geniessen.

Piesporter Goldtröpfchen

Kabinett, Mosel
Julian Haart

Riesling

Mosel

Apéro, Asiatische Küche, Foie Gras, Geflügel, Süsswasserfische, Vegetarische Gerichte aller Art

mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

naturnah

7.50 % Vol.

leichter Wein

Julian Haart

© Martel AG St.Gallen

Deutschland / Mosel

Winzerportrait Weingut Julian Haart

Julian Haart, Besitzer und Gutsleiter

Weingut

1337

5 ha

Besitz: Nadine und Julian Haart

Weiss: Riesling, Chardonnay
Rot: Pinot Noir/Blauburgunder

Kalk, Schiefer

Nur bei Martel erhältlich

Anbau

konventionell

Keller

Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Das ist Mosel-Wein der ganz besonderen Art. Eigenständig, direkt, unverkennbar. Extrem elegant und finessenreich. Die Rieslinge von Julian Haart gehören zu den gesuchtesten in Deutschland. Auf seinen 5 ha Rebfläche produziert er kleine Mengen in höchster Qualität. Die durchschnittlich 50 bis 60 Jahre alten Reben stehen in steilen und steilsten Lagen in Piesport und Wintrich an der Mittelmosel und werden traditionell erzogen, also einzeln an einem Stützpfahl befestigt. Unter diesen Bedingungen sind die Arbeiten im Weinberg nur von Hand möglich und äusserst aufwändig. Speziell sind auch die Weinbezeichnungen. Julian Haart nennt seine Grossen Gewächse französisch Grand Cru und die Basisweine Mosel Riesling und Haart Riesling.

«Grand Crus unter den Mosel-Rieslingen.»

— Martel über Julian Haart

© Martel AG St.Gallen

Impressionen

© Martel AG St.Gallen