

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Volz, Weingut Van Volxem

Weltklasse Lage mit sehr alten Reben

Beschreibung:

Der Volz stammt aus einer besonders wertvollen Parzelle des Braunfels. Ein mineralischkonzentrierter Wein mit strahlig-pointierter Saar-Säure. Weltklasse Lage mit sehr alten Reben.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Bouquet und Geschmack aussergewöhnlich komplex, kräuterwürzig-mineralisch, elegant und präzise. Zitrusfrüchte, Steinobst, flüssiger Schiefer und pure Eleganz und Finesse machen diese Spitzenlage aus. Salzig-erdige Würze, Cremige Fülle und Komplexität. Wählen Sie in der Jugendphase ein grossvolumiges Glas, damit sich dieser Spitzenriesling öffnen kann. Einer der grossen Rieslinge Deutschlands mit gigantischem Potenzial.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren **Herkunftsland:** Deutschland

Subregion: Saar Produzent: Volz

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033 **Rebsorte(n):** 100% Riesling **Artikelnummer:** 0511223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage

Volz

Herkunft: Deutschland

Ratings: Parker 95/100, James Suckling 95/100, Score

19/20

Rebsorte(n):100% RieslingTrinkreife:Jetzt bis 2033Weinbau:Traditionell

Ausbau: 10 Monate im Stahltank

Alkoholgehalt: 12.5%

Servier: Gekühlt bei 9-12 Grad servieren