

## 2017 Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

Eine Klasse für sich

**Beschreibung:**

Dieser feinfruchtige, filigrane Riesling aus dem Keller des Weingutes Van Volxem begeistert mit ausdrucksvollen Fruchtaromen, einer zarten Süße und einer eleganten Mineralik. Der Riesling Rotschiefer ist stets eine Klasse für sich. Ob als Aperitif oder Essensbegleiter: Der Rotschiefer ist immer die erste Wahl.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Herkunftsland:** Deutschland

**Region:** Mosel

**Produzent:** Van Volxem

**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, 90/ , Falstaff 91/100

**Alkoholgehalt:** 10.0 %

**Trinkreife:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Traubensorte(n):** 100% Riesling

**Originalgebinde:** 6er-Karton

**Artikelnummer:** 0609617075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel

Weingut Van Volxem

**Herkunft:** Deutschland  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, 90/ , Falstaff 91/100  
**Traubensorte(en):** 100% Riesling  
**Trinkreife:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen,  
grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und  
mehr gelagert werden.  
**Alkoholgehalt:** 10.0 %  
**Service:** Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad,  
gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren