



## 2020 Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuß, Weingut Van Volxem

Uralte Reben in atemberaubender Steillage

**Beschreibung:**

Der Wiltinger Gottesfuß ist eine spektakuläre Lage zwischen Wiltigen und Kanzem, direkt an der Saar. In einer von Rotschiefer geprägten Steillage gedeihen auf ca. 3,4 Hektar 120 Jahre alte wurzelechte Reben.

**Degustationsnotiz:**

Zurückhaltender Duft. Gut integrierte Aromen aus der Spontangärung. Zitronenmelisse und Limone. Nasser Stein. Changiert stark. Am Gaumen mit großer kristalliner Mineralik und zupackender, zitrusbetonter Säurestruktur. Feinster, intensiver Schmelz und souveräne Kraftentfaltung im ewig langen Finale.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Subregion:</b>	Saar
<b>Produzent:</b>	Van Volxem
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 95/100
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1121820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Riesling GG trocken**

Wiltinger Gottesfuss  
Weingut Van Volxem

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, James Suckling 95/100, Parker 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren