



2021 Riesling Fuder 13

Saar, Weingut Van Volxem

Einer der besten Gutsrieslinge Deutschlands

Beschreibung:

Winzer Roman Niewodniczanski betrachtet einen großen Wein stets als das Spiegelbild seiner Herkunft. Beim Riesling Fuder 13 gelingt ihm dieses Abbild seit vielen Jahren. Ebenso lange sind wir eng mit ihm verbunden und dürfen Ihnen diese Selektion der besten Fässer anbieten. Die Wirkungsstätte auf dem Wiltinger Schlossberg ist einen Besuch wert. Vor einigen Jahren wurde ein spektakulärer Kellerneubau eröffnet, der Niewodniczanskis Werte Exzellenz und Präzision auch in der Architektur widerspiegelt. Fuder 13 passt hervorragend zu Fisch, Geflügel und Gemüsegerichten.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Hellgelb, im kräuterwürzigen Duft zeigen sich auch tropische Früchte wie Mango und Ananas, ebenso wie Zitrusfrucht. Im Mund schlank und cremig zugleich, animierend, präzise und mit gewisser Dichte und Mundfülle. Feinstes Schieferspiel, ätherisch-würzig und pikant-saftig gebaut. Köstliche Frucht reifer Mango, Pfirsich, Mirabelle und Limette vereinen sich mit Rasse, hochfeiner Mineralität und Eleganz bis in den langen Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Subregion:	Saar
Produzent:	Van Volxem
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0362821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren