



2016 Riesling Fuder 13

Saar, Weingut Van Volxem

Vom Star an der Saar

Beschreibung:

Der Gutsdirektor Dominik Völk ist seit dem Jahr 2004 der Garant für Saar-Weine mit weltweiter Beachtung. Die treibende Kraft hinter dem Weingut ist Roman Niedwodniczanski, der das Weingut seit dem Jahr 2000 sukzessive nach den Vorgaben des Denkmalschutzes restauriert und zusätzlich um zahlreiche Spitzenlagen erweitert hat. Die Weine von Roman Niedwodniczanskis Gut Van Volxem glänzen „vom trockenen Basisriesling bis zur restsüßen Auslese mit Präzision, Kraft und Finesse“, konstatiert VINUM-Chefredakteur Joel B. Payne. Der Must-have-Wein von der Saar.

Degustationsnotiz:

Zartes, helles Gelb, würzig-schiefriges Bukett mit exotischen Früchten, am Gaumen dann mit glockenklarer und gradliniger Art, pink Grapefruit, Limette, Pfirsich, Mango und Mirabelle. Spannender und angenehm trockener Saariesling mit hochfeiner Kräuter- und Schieferaromatik, Rasse und purer Eleganz. Ein von seinem einmaligem Terroir der steilen Saarlagen geprägter Riesling der Spitzenklasse. Auch mit Cremigkeit und Schmelz, dabei reintonig und klar in seiner Struktur, schlank und geschmacklich muskulös zugleich.

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 |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2024 |
| Originalgebinde: | 6er-Karton |
| Artikelnummer: | 0362816075C6100 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Herkunft: | Deutschland |
| Bewertung(en): | Score 18/20 |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2024 |
| Alkoholgehalt: | 12.0 % |
| Service: | Gekühlt bei 8-10 Grad servieren |