



## 2022 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.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Zartes Hellgelb, Duftcocktail von gelben Früchten und frischen Wiesenkräutern. Auf der Zunge das solitäre Zusammenwirken von purer Eleganz und Finesse, niedrigem Alkoholgehalt und trotzdem einer beeindruckenden Intensität des Geschmacks. Erneut ein Musterbeispiel eines Saar-Rieslings, der einen grossartigen Spannungsbogen aus zarter, sublimer Frucht mit gewaltigem Aromenspektrum exotischer Früchte und purer Schiefermineralität seiner Steillagen schafft. Die natürliche Fruchtsüsse ist dezent und harmonisch eingebunden, niemals aufdringlich, eher ultrafein, mit reifer, cremiger Fruchtsäure perfekt ausbalanciert.

### **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):** Score 18/20

**Ausbau:** 7 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 9.5 %

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

**Artikelnummer:** 0609622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel

Weingut Van Volxem

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	9.5 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren