



Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

De la star

Description:

Ce Riesling finement fruité et filigrane issu de la cave du domaine Van Volxem enthousiasme par ses arômes fruités expressifs, sa douceur délicate et son élégante minéralité. Le Riesling Rotschiefer est toujours une classe à part. Que ce soit en apéritif ou pour accompagner un repas, le Rotschiefer est toujours le premier choix.

Profil aromatique:

Jaune clair délicat. Bouquet de fruits jaunes et d'herbes des prés. En bouche, conjugaison unique d'élégance et de finesse à l'état pur, malgré sa faible teneur en alcool, il est d'une intensité gustative impressionnante. Une fois de plus, un riesling de la Sarre exemplaire développant un magnifique éventail avec un fruit sublime, de formidables touches exotiques et toute la pureté minérale des schistes des vignobles en pente dont il provient. Sa douceur naturelle est discrète et harmonieusement intégrée, extrêmement fine et toute en retenue, parfaitement équilibrée par une acidité mûre et crémeuse.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine:	Allemagne
Producteur:	Weingut Van Volxem
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	8.5%
Cépage(s):	100% Riesling
N° article:	0609624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	8.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.