

FUDER 13

VAN VOLXEM

## **Riesling Fuder 13**

VDP.Gutswein, Weingut Van Volxem

Par la star de la Sarre

#### Beschreibung:

Depuis 2004, Dominik Völk, le maître de chai du domaine, produit des vins de la Sarre de renommée mondiale. Roman Niedwodniczanski, quant à lui, pousse le domaine en avant. Depuis l'an 2000, il l'a restauré conformément aux directives relatives à la protection des monuments historiques et a complété le vignoble avec de nombreuses parcelles prestigieuses. Le vin incontournable de la Sarre.

#### **Degustationsnotiz:**

Jaune clair lumineux. De délicates touches d'ardoise agrémentent le bouquet dominé par les fruits exotiques. Epices aériennes et agrumes se marient à des notes piquantes et juteuses dans la bouche au fruité gourmand de mangue mûre, de pêche, de mirabelle et de citron vert, racé et d'une minéralité extrêmement raffinée, nerveux et très droit jusqu'en finale.

#### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec des brochettes traditionnelles, des terrines de légumes, des asperges, des champignons à la crème ou des escalopes viennoises. Il sera aussi parfait à l'apéro tout comme avec des salades et du fromage.

#### Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Allemagne Sous-région: Sarre

**Produzent:** Weingut Van Volxem **Elevage:** 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.0%

A boire: jusqu'en 2028 Cépage(s): 100% Riesling Artikelnummer: 0362820

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Riesling Fuder 13**

VDP.Gutswein Weingut Van Volxem

**Herkunft:** Allemagne

**Notation:** Weinwirtschaft 90/100, Score 18/20

Cépage(s):100% RieslingA boire:jusqu'en 2028Weinbau:Traditionnelle

**Elevage:** 5 Mois en Cuve inox

**Vol. alcool:** 12.0%

**Servier:** Frais, entre 8 et 10 degrés