



Riesling Fuder 13

VDP.Gutswein, Weingut Van Volxem

L'un des meilleurs Rieslings du label allemand Gutswein

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 éclatant. Herbes et épices dans le nez d'agrumes et de fruits tropicaux, mangue et ananas. En bouche, il est à la fois élané et crémeux, vif et précis, avec une belle densité et de l'amplitude. Délicates notes d'ardoise aux nuances aériennes et épicées, juteuses et piquantes. Les délicieux arômes de mangue mûre, de pêche, de mirabelle et de citron vert s'allient à une délicate minéralité et révèlent une grande élégance jusque dans la longue 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:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Riesling
Artikelnummer:	0362821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling Fuder 13

VDP.Gutswein
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Allemagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés