



Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss, Weingut Van Volxem

Uralte Reben in atemberaubender Steillage

Beschreibung:

Der Wiltinger Gottesfuss ist eine spektakuläre Lage zwischen Wiltingen und Kanzem, direkt an der Saar. In einer von Rotschiefer geprägten Steillage gedeihen auf ca. 3,4 Hektar 120 Jahre alte wurzelechte Reben.

Degustationsnotiz:

Zurückhaltender Duft. Gut integrierte Aromen aus der Spontangärung. Zitronenmelisse und Limone. Nasser Stein. Changiert stark. Am Gaumen mit großer kristalliner Mineralik und zupackender, zitrusbetonter Säurestruktur. Feinster, intensiver Schmelz und souveräne Kraftentfaltung im ewig langen Finale.

Accompagne idéalement:

Vous apprécierez ce vin avec de la truite, des médaillons de porc à la crème ou du filet de veau aux champignons. Il est également fantastique avec les fruits de mer, le vitello tonnato, un risotto ou de la volaille.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Sous-région:	Sarre
Produzent:	Weingut Van Volxem
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
Cépage(s):	100% Riesling
Artikelnummer:	1121822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Allemagne
Notation:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés