



2017 Riesling Fuder 13

Saar, Weingut Van Volxem

Par la star de la Sarre

Description:

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.

Note de dégustation:

Jaune doré étincelant. Bouquet frais et délicat de fruits jaunes. C'est un Riesling pur et précis des spectaculaires terrasses escarpées de la Sarre. Par ce millésime, Dominik Völk offre à nouveau un véritable chef-d'œuvre, à la fois exaltant, fruité, juteux et d'une grande finesse, sur une longue finale aux arômes envoûtants de lime, de pêche, de mangue, de mirabelle et de pamplemousse rose. Le Riesling dans toute sa splendeur!

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Sous-région:	Sarre
Producteur:	Van Volxem
Notation(s):	Score 18/20, Vinum Weinguide 91/100
Elaboration:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Riesling
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0362817075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

Origine: Allemagne
Notation(s): Score 18/20, Vinum Weinguide 91/100
Traubensorte(en): 100% Riesling
Apogée: jusqu'en 2025
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.0 %
Service: Frais, entre 8 et 10 degrés