



2018 VolXwein trocken

QW Mosel, Weinmanufaktur Van Volxem

Note de dégustation:

Jaune étincelant. Beau bouquet attrayant dominé par les fruits exotiques, sur des nuances d'herbes fraîches et d'ardoise, puis de subtiles notes florales. En bouche, il est merveilleusement juteux, intense et présente une belle pureté de fruit. Issu d'un super millésime particulièrement fondant et dense sur une explosion de fruits : abricots mûrs, agrumes, pomme et mangue. Il dévoile une longueur et une complexité étonnantes, une véritable référence en provenance d'un excellent terroir et produite par l'un des vigneronns les plus renommés d'Allemagne.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Producteur:	Van Volxem
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	50% Riesling, 30% Weissburgunder, 20% Grauburgunder
Référence:	0919418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

VolXwein trocken

QW Mosel

Weinmanufaktur Van Volxem

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	50% Riesling, 30% Weissburgunder, 20% Grauburgunder
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés