



2018 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.

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):

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.0 %

Apogée: A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.

Cépage(s): 100% Riesling

Référence: 0362818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

Origine:	Allemagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés