



## 2019 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 pâle. Opulence de fruits exotiques dans le bouquet aux nuances de roche liquide. Droit et précis en bouche, il révèle de beaux arômes de fruits, pamplemousse rose, citron vert, pêche, mangue et mirabelle. Un Riesling de la Sarre passionné et agréablement sec, racé et élégant, aux délicates notes d'herbes et d'ardoise, qui exprime le meilleur de ce terroir unique de vignes escarpées. En finale, il se présente onctueux et d'une grande finesse, tout en restant d'une magnifique pureté, intense et souple tout à la fois.

### 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

<b>Pays d'origine:</b>	Allemagne
<b>Région:</b>	Moselle
<b>Sous-région:</b>	Sarre
<b>Producteur:</b>	Van Volxem
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Riesling
<b>Référence:</b>	0362819

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Riesling Fuder 13**

Saar

Weingut Van Volxem

<b>Origine:</b>	Allemagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Riesling
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés