



2019 Weissburgunder Fuder 8

Saar, Weingut Van Volxem

Note de dégustation:

Jaune puissant. De subtiles notes d'ardoise rehaussent le bouquet de fruits bien mûrs, pêche, abricot, pomme et de poire. La bouche est onctueuse et fluide, avec une acidité vive qui se marie harmonieusement aux nuances florales et aux arômes d'herbe fraîchement coupée, d'amandes grillées et de fruits jaunes. Une minéralité et une fraîcheur fascinantes apportées par les vignes d'ardoises escarpées de la Sarre. C'est un vin fruité à la fois puissant et élégant, d'une réelle profondeur, qui accompagnera parfaitement la volaille, les viandes blanches ou le poisson.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Allemagne |
| Région: | Moselle |
| Sous-région: | Sarre |
| Producteur: | Van Volxem |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Apogée: | À l'apogée |
| Cépage(s): | 100% Weissburgunder |
| Référence: | 0848519 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Weissburgunder Fuder 8

Saar

Weingut Van Volxem

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | Allemagne |
| Notation(s): | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Weissburgunder |
| Apogée: | À l'apogée |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |