



2020 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 clair lumineux. De délicates touches d'ardoise agrémentent le bouquet dominé par les fruits exotiques. Epices aériennes et agrumes se marient à des notes piquantes et juteuses dans la bouche au fruité gourmand de mangue mûre, de pêche, de mirabelle et de citron vert, racé et d'une minéralité extrêmement raffinée, nerveux et très droit jusqu'en finale.

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):	Weinwirtschaft 90/100
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0362820

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Weinwirtschaft 90/100
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés