



## 2021 Riesling Fuder 13

Saar, Weingut Van Volxem

L'un des meilleurs Rieslings du label allemand Gutswein

### 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 éclatant. Herbes et épices dans le nez d'agrumes et de fruits tropicaux, mangue et ananas. En bouche, il est à la fois élancé et crémeux, vif et précis, avec une belle densité et de l'amplitude. Délicates notes d'ardoise aux nuances aériennes et épicées, juteuses et piquantes. Les délicieux arômes de mangue mûre, de pêche, de mirabelle et de citron vert s'allient à une délicate minéralité et révèlent une grande élégance jusque dans la longue 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

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <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>        | 7 Mois en Cuve inox |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 12.0 %              |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2029       |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Riesling       |
| <b>Référence:</b>      | 0362821             |

## 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 2029               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 7 Mois en Cuve inox         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 12.0 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés |