



2016 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 tendre lumineux. Des notes épicées d'ardoise rehaussent le bouquet aux parfums de fruits exotiques. La bouche est droite et précise sur des nuances de pamplemousse rose, de limette, de mangue et de mirabelle. C'est un beau Riesling de la Saar agréablement sec, racé et élégant, agrémenté de subtils arômes d'herbes et d'ardoise. Onctueux et fondant, clair et précis, ce grand Riesling marqué par son terroir escarpé est à la fois élancé et musclé.

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):	Score 18/20
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Référence:	0362816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18/20
Apogée:	jusqu'en 2024
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés