



2022 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 paille lumineux. De délicates épices d'ardoise agrémentent le bouquet aux subtiles nuances d'agrumes. La bouche est vive et tendre, juteuse et piquante, avec des notes de fruits exotiques et des touches aériennes d'épices. Les beaux arômes juteux de mangue mûre, de pêche, de mirabelle et de citron vert se marient à une minéralité toute en élégance. Puissant et pure 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):	Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0362822

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
Cépage(s):	100% Riesling
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Foudre
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés