



2023 Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

De la star

Description:

Ce Riesling finement fruité et filigrane issu de la cave du domaine Van Volxem enthousiasme par ses arômes fruités expressifs, sa douceur délicate et son élégante minéralité. Le Riesling Rotschiefer est toujours une classe à part. Que ce soit en apéritif ou pour accompagner un repas, le Rotschiefer est toujours le premier choix.

Note de dégustation:

Jaune clair délicat. Bouquet de fruits jaunes et d'herbes des prés. En bouche, conjugaison unique d'élégance et de finesse à l'état pur, malgré sa faible teneur en alcool, il est d'une intensité gustative impressionnante. Une fois de plus, un riesling de la Sarre exemplaire développant un magnifique éventail avec un fruit sublime, de formidables touches exotiques et toute la pureté minérale des schistes des vignobles en pente dont il provient. Sa douceur naturelle est discrète et harmonieusement intégrée, extrêmement fine et toute en retenue, parfaitement équilibrée par une acidité mûre et crémeuse.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin pour accompagner les plats sucrés et les gâteaux, tels que le strudel aux pommes, les crêpes ou un gâteau aux abricots. Il se marie aussi magnifiquement avec les fromages persillés, le curry, les plats aigres-doux et la terrine de foie de canard.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Producteur:	Van Volxem
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	9.0 %
Cépage(s):	100% Riesling
Référence:	0609623

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel

Weingut Van Volxem

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Riesling
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	9.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.