

2017 VolXwein trocken

QW Mosel, Weinmanufaktur Van Volxem

Note de dégustation:
Jaune lumineux et puissant. De subtiles notes florales agrémentent le nez délicat et agréable aux parfums de fruits jaunes, d'herbes fraîches et d'ardoise. Merveilleusement suave, crémeux et intense, avec une belle pureté de fruit et un fondant fantastique, sur des arômes envoûtants d'abricots bien mûrs, d'agrumes, de pomme et de mangue. Acidité vive, subtile et harmonieusement intégrée. C'est une vraie référence, d'un excellent terroir, produite par un des vignerons les plus reconnus en Allemagne, qui se révèle d'une longueur et d'une intensité étonnantes. Un vin superbe qui a sa place dans toutes les caves, à découvrir absolument !

Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Allemagne
Région:	Moselle
Producteur:	Van Volxem
Notation(s):	Falstaff 89/100, Score 17.5/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Riesling, Grauburgunder, Weissburgunder
Référence:	0919417

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

VolXwein trocken

QW Mosel
Weinmanufaktur Van Volxem

Origine:	Allemagne
Notation(s):	Falstaff 89/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	Riesling, Grauburgunder, Weissburgunder
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch