



Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

Dalla stella

Descrizione:

Questo Riesling finemente fruttato e filiforme della cantina Van Volxem colpisce per i suoi espressivi aromi fruttati, la delicata dolcezza e l'elegante mineralità. Il Riesling Rotschiefer ha sempre una classe a sé stante. Sia come aperitivo che per accompagnare un pasto, il Rotschiefer è sempre la prima scelta.

Profilo aromatico:

Delicato giallo chiaro. Un bouquet di frutti gialli ed erbe di campo. Al palato, una combinazione unica di pura eleganza e finezza. Nonostante la bassa gradazione alcolica, ha un'intensità gustativa impressionante. Ancora una volta, un Riesling esemplare della Saar, che sviluppa una gamma magnifica con un frutto sublime, formidabili tocchi esotici e tutta la purezza minerale dello scisto dei vigneti in pendenza da cui proviene. La sua dolcezza naturale è discreta e armoniosamente integrata, estremamente fine e contenuta, perfettamente bilanciata da un'acidità matura e cremosa.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a piatti e dolci, come strudel di mele, crêpes o torta di albicocche. Si abbina inoltre splendidamente a formaggi erborinati, curry, piatti agrodolci e terrina di fegato d'anatra.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Germania

Produttore: Weingut Van Volxem

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 8.5%

Varietà d'uva: 100% Riesling

Numero articolo: 0609624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	8.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.