



Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss, Weingut Van Volxem

Uralte Reben in atemberaubender Steillage

Beschreibung:

Der Wiltinger Gottesfuss ist eine spektakuläre Lage zwischen Wiltingen und Kanzem, direkt an der Saar. In einer von Rotschiefer geprägten Steillage gedeihen auf ca. 3,4 Hektar 120 Jahre alte wurzelechte Reben.

Degustationsnotiz:

Zurückhaltender Duft. Gut integrierte Aromen aus der Spontangärung. Zitronenmelisse und Limone. Nasser Stein. Changiert stark. Am Gaumen mit großer kristalliner Mineralik und zupackender, zitrusbetonter Säurestruktur. Feinster, intensiver Schmelz und souveräne Kraftentfaltung im ewig langen Finale.

Ideale con:

Questo vino vi piacerà con la trota, i medaglioni di maiale in salsa di panna o il filetto di vitello con i funghi. È fantastico anche con i frutti di mare, il vitello tonnato, il risotto o il pollame.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Germania

Appellation: Saarland

Produzent: Weingut Van Volxem

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Varietà d'uva: 100% Riesling

Artikelnummer: 1121822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Germania
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi