



2015 Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

Vom Star an der Saar

Descrizione del vino:

Dieser feinfruchtige, filigrane Riesling aus dem Keller des Weingutes Van Volxem begeistert mit ausdrucksvollen Fruchtaromen, einer zarten Süße und einer eleganten Mineralik. Der Riesling Rotschiefer ist stets eine Klasse für sich. Ob als Aperitif oder Essensbegleiter: Der Rotschiefer ist immer die erste Wahl.

Nota di degustazione:

Zartes Hellgelb, Duftcocktail von gelben Früchten und frischen Wiesenkräutern. Auf der Zunge das solitäre Zusammenwirken von purer Eleganz und Finesse, niedrigem Alkoholgehalt und trotzdem einer beeindruckenden Intensität des Geschmacks. Erneut ein Musterbeispiel eines Saar-Rieslings, der einen großartigen Spannungsbogen aus zarter, sublimer Frucht mit gewaltigem Aromenspektrum exotischer Früchte und purer Schiefermineralität seiner Steillagen schafft. Die natürliche Fruchtsüße ist dezent und harmonisch eingebunden, niemals aufdringlich, eher ultrafein, mit reifer, cremiger Fruchtsäure perfekt ausbalanciert. Herrlich!

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Mosella
Produttore:	Van Volxem
Valutazioni:	Mosel Fine Wines 89/100, Score 18/20, Falstaff 88/100
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	10.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2021
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0609615

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel

Weingut Van Volxem

Origine:	Germania
Valutazioni:	Mosel Fine Wines 89/100, Score 18/20, Falstaff 88/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	10.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren