



2016 Riesling Fuder 13

Saar, Weingut Van Volxem

Vom Star an der Saar

Descrizione del vino:

Der Gutsdirektor Dominik Völk ist seit dem Jahr 2004 der Garant für Saar-Weine mit weltweiter Beachtung. Die treibende Kraft hinter dem Weingut ist Roman Niedwodniczanski, der das Weingut seit dem Jahr 2000 sukzessive nach den Vorgaben des Denkmalschutzes restauriert und zusätzlich um zahlreiche Spitzenlagen erweitert hat. Die Weine von Roman Niedwodniczanskis Gut Van Volxem glänzen „vom trockenen Basisriesling bis zur restsüßen Auslese mit Präzision, Kraft und Finesse“, konstatiert VINUM-Chefredakteur Joel B. Payne. Der Must-have-Wein von der Saar.

Nota di degustazione:

Zartes, helles Gelb, würzig-schiefriges Bukett mit exotischen Früchten, am Gaumen dann mit glockenklarer und gradliniger Art, pink Grapefruit, Limette, Pfirsich, Mango und Mirabelle. Spannender und angenehm trockener Saariesling mit hochfeiner Kräuter- und Schieferaromatik, Rasse und purer Eleganz. Ein von seinem einmaligem Terroir der steilen Saarlagen geprägter Riesling der Spitzenklasse. Auch mit Cremigkeit und Schmelz, dabei reintönig und klar in seiner Struktur, schlank und geschmacklich muskulös zugleich.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Germania
Regione:	Mosella
Sottoregione:	Saarland
Produttore:	Van Volxem
Valutazioni:	Score 18/20
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2024
Numero di articolo:	0362816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18/20
Maturità:	Jetzt bis 2024
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren