



## 2022 Riesling Fuder 13

Saar, Weingut Van Volxem

Dalla stella del Saarland

### Descrizione del vino:

Dal 2004 Dominik Völk, maître de chai della tenuta, produce vini della Saar di fama mondiale. Roman Niedwodniczanski, nel frattempo, sta portando avanti la tenuta. Dal 2000, l'ha restaurata secondo le linee guida per la protezione dei monumenti storici e ha aggiunto una serie di prestigiosi appezzamenti al vigneto. Il vino essenziale del Saarland.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro brillante. Erbe e spezie al naso, agrumi e frutta tropicale, mango e ananas. Al palato è al contempo snello e cremoso, vivace e preciso, con buona densità e ampiezza. Delicate note di ardesia con sfumature ariose e speziate, succose e piccanti. Deliziosi aromi di mango maturo, pesca, prugna mirabelle e lime si combinano con una delicata mineralità e rivelano una grande eleganza fino al lungo finale.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a spiedini tradizionali, terrine di verdure, asparagi, funghi cremosi o scaloppine alla viennese. Sarà perfetto anche come aperitivo, oltre che con insalate e formaggi.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Germania
<b>Regione:</b>	Mosella
<b>Sottoregione:</b>	Saarland
<b>Produttore:</b>	Van Volxem
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in Fulmine
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Numero di articolo:</b>	0362822

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	5 Mesi in Fulmine
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi