



2015 Riesling Fuder 13

Saar, Weinmanufaktur Van Volxem

Bestseller und Kundenfavorit

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 Hellgelb, würzig-frisches Bouquet, trinkt sich herrlich gradlinig, zupackend und kraftvoll. Mirabelle, Pfirsich, Mango und florale Aromen im Zusammenspiel mit frischen Kräutern, liquidem Schiefer und erdiger Würze. Feine Länge am Gaumen, sicher einer der besten Fuder ever!

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:	Mosel Fine Wines 90/100
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Riesling
Numero di articolo:	0362815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weinmanufaktur Van Volxem

Origine:	Germania
Valutazioni:	Mosel Fine Wines 90/100
Varietà d'uva:	100% Riesling
Maturità:	Jetzt bis 2023
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren