



2023 Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

Dalla stella

Descrizione del vino:

Questo Riesling finemente fruttato e filiforme, proveniente dalla cantina della tenuta Van Volxem, colpisce per i suoi espressivi aromi fruttati, la delicata dolcezza e l'elegante mineralità. Il Riesling Rotschiefer ha sempre una classe a sé stante. Sia come aperitivo che per accompagnare un pasto, Rotschiefer è sempre la prima scelta.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo paglierino delicato, cocktail aromatico di frutti gialli ed erbe fresche di campo. Al palato, l'interazione solitaria di pura eleganza e finezza, bassa gradazione alcolica e tuttavia un'impressionante intensità di sapore. Ancora una volta un ottimo esempio di Riesling della Saar, che crea un magnifico arco di tensione tra un frutto delicato e sublime, con un enorme spettro di sapori di frutta esotica, e la mineralità pura dell'ardesia dei suoi vigneti scoscesi. La dolcezza naturale del frutto è discretamente e armoniosamente integrata, mai invadente, piuttosto ultra-fine, perfettamente bilanciata con l'acidità del frutto maturo e cremoso.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a piatti e dolci, come strudel di mele, crêpes o torta di albicocche. Si abbina inoltre splendidamente a formaggi erborinati, curry, piatti agrodolci e terrina di fegato d'anatra.

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine: Germania

Regione: Mosella

Produttore: Van Volxem

Valutazioni: Score 18/20

Vinificazione: 7 Mesì in In vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 9.0 %

Varietà d'uva: 100% Riesling

Numero di articolo: 0609623

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel

Weingut Van Volxem

Origine:	Germania
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Riesling
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	9.0 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.