



## 2014 Riesling Fuder 13

Saar, Weinmanufaktur 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 Gelb, köstlicher Duft liquiden Schiefers, reife, üppige Gelbfrucht und jodig-salzige Anklänge. Tänzerisch, verspielt und rundum finessenreich am Gaumen; das Aromenspiel wechselt permanent, Mirabellen, Pfirsich, pink Grapefruit mit rauchig-mineralischer Untermauerung sowie schöner, typischer Kräuternote. Kommt völlig reintönig, strahlend-puristisch rüber, besitzt aber auch den gutstypischen Schmelz mit guter Länge am Gaumen. Mustergültiger Saarriesling!

### 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

<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 Monate in Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Numero di articolo:</b>	0362814

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Riesling Fuder 13

Saar

Weinmanufaktur Van Volxem

<b>Origine:</b>	Germania
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Riesling
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	5 Monate in Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.0 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren