



Riesling Grosses Gewächs

Scharzhofberger Pergentsknopp, Weingut Van Volxem

Die Quintessenz der Saar

Beschreibung:

Der Pergentsknopp Riesling entstammt einer der besten Parzellen des Scharzhofbergs – es ist das Filetstück in einem der berühmtesten Weinberge Deutschlands. Unter der Regie von Inhaber Roman Niewodniczanski und Kellermeister Dominik entsteht hier ein Grand Cru-Riesling von extremer Eleganz und Raffinesse. Feine Aromen von weissen Blüten, Limetten und Kräutern, kombiniert mit einer extrem tiefen Mineralität, verleihen diesen ebenso komplexen wie präzisen Wein seine einzigartigen Charakter. Äusserst dicht, zugleich aber mit rassischer Struktur ausgestattet, wird hier jeder Schluck zum Erlebnis.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Subregion: Saar

Produzent: Weingut Van Volxem

Ausbau: 10 Monate imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 100% Riesling

Artikelnummer: 1121623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Grosses Gewächs

Scharzhofberger Pergentsknopp
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 98/100
Rebsorte(n):	100% Riesling
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate imahltank
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.