



X trocken

QW Mosel, Weinmanufaktur Van Volxem

Van Volxems Topseller mit dem X-Faktor

Beschreibung:

Dieser Weißwein ist ein echtes Highlight aus den Weinbergen von Van Volxem, einem der renommiertesten Erzeuger Deutschlands. Roman Niewodniczanski zählt seit vielen Jahren mit seinen Weinen von den berühmten Steillagen an der Saar zur Elite der deutschen Winzerinnen und Winzer. Ein vollmundiger und animierender Wein, der mit seiner satten Frucht und seiner harmonischen Frische zu vielerlei Gelegenheiten passt.

Aromenprofil:

Leuchtend-attraktive Farbe, im Duft sehr offen, mit köstlicher Kräuterwürze, einem Spektrum gelber Früchte, frischen Kräutern und typischer Schieferwürze mit floralen Noten ausgestattet. Animierend und herrlich saftig-cremig am Gaumen, recht intensiv und attraktiv, fruchtfokussiert mit köstlichem Schmelz und eindringlicher, feinwürziger Aromatik reifer Mango, Aprikosen, Apfel und Zitrusfrüchten. Die Säure ist von milder Art und perfekt eingebunden, alles ist rundum harmonisch bis ins Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weinmanufaktur Van Volxem

Ausbau: 13 Monate im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Rebsorte(n): 62.5% Weissburgunder, 20% Chardonnay, 12.5% Grauburgunder, 5% Auxerrois

Artikelnummer: 1097824

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

X trocken

QW Mosel
Weinmanufaktur Van Volxem

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 62.5% Weissburgunder, 20% Chardonnay,
12.5% Grauburgunder, 5% Auxerrois
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 13 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von frischen,
fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine
Trinktemperatur von 8 bis 10°C.