



Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel, Weingut Van Volxem

Eine Klasse für sich

Beschreibung:

Dieser feinfruchtige, filigrane Riesling aus dem Keller des Weingutes Van Volxem begeistert mit ausdrucksvollen Fruchtaromen, einer zarten Süsse und einer eleganten Mineralik. Der Riesling Rotschiefer ist stets eine Klasse für sich. Ob als Aperitif oder Essensbegleiter: Der Rotschiefer ist immer die erste Wahl.

Aromenprofil:

(st) Zartes Hellgelb, Duftcocktail von gelben Früchten und frischen Wiesenkräutern. Auf der Zunge das solitäre Zusammenwirken von purer Eleganz und Finesse, niedrigem Alkoholgehalt und trotzdem einer beeindruckenden Intensität des Geschmacks. Erneut ein Musterbeispiel eines Saar-Rieslings, der einen grossartigen Spannungsbogen aus zarter, sublimer Frucht mit gewaltigem Aromenspektrum exotischer Früchte und purer Schiefermineralität seiner Steillagen schafft. Die natürliche Fruchtsüsse ist dezent und harmonisch eingebunden, niemals aufdringlich, eher ultrafein, mit reifer, cremiger Fruchtsäure perfekt ausbalanciert.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu diversen Süssspeisen und Kuchen wie Apfelstrudel, Crêpes oder Aprikosenkuchen. Ebenso hervorragend zu Blauschimmelkäse, Curry, süss-sauren Gerichten und Entenleberterrine.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Van Volxem

Alkoholgehalt: 8.5%

Artikelnummer: 0609624

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Kabinett Rotschiefer

Mosel
Weingut Van Volxem

Herkunft: Deutschland
Ratings: Score 18/20
Alkoholgehalt: 8.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von leichten Süssweinen mit einem Alkoholgehalt von unter 10% empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Gehaltvollere präsentieren sich bei 8 bis 14°C optimal.