



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Volz, Weingut Van Volxem

Einer der begehrtesten Rieslinge der Welt

Beschreibung:

Der Volz stammt aus einer besonders wertvollen Parzelle des Braunfels, die unmittelbar an den Scharzhofberg angrenzt. Auf verwitterten Grauschieferböden wurzeln über 60 Jahre alte Riesling-Rebstöcke, die einen eleganten, mineralisch-konzentrierten Wein mit strahlend-pointierter Saar-Säure hervorbringen.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit grünlichen Einschlüssen. Im Bouquet und Geschmack außergewöhnlich komplex, kräuterwürzig-mineralisch, elegant und präzise. Zitrusfrüchte, Steinobst, flüssiger Schiefer und pure Eleganz und Finesse machen diese Spitzenlage aus. Salzig-erdige Würze, Cremige Fülle und Komplexität. Wählen Sie in der Jugendphase ein großvolumiges Glas, damit sich dieser Spitzenriesling öffnen kann. Einer der großen Rieslinge Deutschlands mit gigantischem Potenzial.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland

Subregion: Saar

Produzent: Volz

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2032

Artikelnummer: 0511225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Volz

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.