



Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss, Weingut Van Volxem

Uralte Reben in atemberaubender Steillage

Beschreibung:

Der Wiltinger Gottesfuss ist eine spektakuläre Lage zwischen Wiltingen und Kanzem, direkt an der Saar. In einer von Rotschiefer geprägten Steillage gedeihen auf ca. 3,4 Hektar 120 Jahre alte wurzelechte Reben.

Aromenprofil:

Zurückhaltender Duft. Gut integrierte Aromen aus der Spontangärung. Zitronenmelisse und Limone. Nasser Stein. Changiert stark. Am Gaumen mit großer kristalliner Mineralik und zupackender, zitrusbetonter Säurestruktur. Feinster, intensiver Schmelz und souveräne Kraftentfaltung im ewig langen Finale.

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:	Weingut Van Volxem
Alkoholgehalt:	12.5%
Artikelnummer:	1121825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss
Weingut Van Volxem

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