



Riesling Fuder 13

VDP.Gutswein, Weingut Van Volxem

Einer der besten Guts-Rieslinge Deutschlands

Beschreibung:

Der Gutsdirektor Dominik Völk ist seit dem Jahr 2004 der Garant für Saar-Weine mit weltweiter Beachtung. Die treibende Kraft hinter dem Weingut ist Roman Niedwodniczanski, der das Weingut seit dem Jahr 2000 sukzessive nach den Vorgaben des Denkmalschutzes restauriert und zusätzlich um zahlreiche Spitzenlagen erweitert hat. Die Weine von Roman Niedwodniczanskis Gut Van Volxem glänzen „vom trockenen Basisriesling bis zur restsüßen Auslese mit Präzision, Kraft und Finesse“, konstatiert VINUM-Chefredakteur Joel B. Payne. Der Must-have-Wein von der Saar.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Strohgelb, im Duft zeigt sich ein feinwürziges Schieferbouquet mit subtiler Zitrusfrucht. Am Gaumen verspielt und zart, schöne Auswahl an exotischen Früchten, ätherisch-würzig und pikant-saftig gebaut. Saftige und rundum attraktive Frucht reifer Mango, Pfirsich, Mirabelle und Limette vereinen sich mit Rasse, hochfeiner Mineralität und Eleganz. Zeigt sich bis ins Finale mit viel Zug und glockenklarer Art.

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:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0362823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Fuder 13

VDP.Gutswein
Weingut Van Volxem

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.