



Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage, Volz, Weingut Van Volxem

Weltklasse Lage mit sehr alten Reben

Beschreibung:

Der Volz stammt aus einer besonders wertvollen Parzelle des Braunfels. Ein mineralischkonzentrierter Wein mit strahlig-pointierter Saar-Säure. Weltklasse Lage mit sehr alten Reben.

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 |
| Ausbau: | 10 Monate im Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5% |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2033 |
| Rebsorte(n): | 100% Riesling |
| Artikelnummer: | 0511223 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling GG trocken

VDP.Grosse Lage
Volz

Herkunft: Deutschland
Ratings: Parker 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n): 100% Riesling
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 10 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.