



## 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.

### **Degustationsnotiz:**

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.

### **Servierempfehlung:**

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

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Subregion:</b>	Saar
<b>Produzent:</b>	Weingut Van Volxem
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	1121821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling GG trocken

Wiltinger Gottesfuss  
Weingut Van Volxem

**Herkunft:** Deutschland  
**Ratings:** James Suckling 94/100, Score 19/20  
**Rebsorte(n):** Riesling  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** im Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 12.5%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von komplexen  
Weißweinen empfiehlt sich eine  
Trinktemperatur von 9 bis 12°C.