



## 2020 Riesling Fuder 13

Saar, Weingut Van Volxem

Großartiger Saar-Riesling bester Herkunft

### **Beschreibung:**

Der Winzer Roman Niewodniczanski betrachtet einen großen Wein stets als das Spiegelbild seiner Herkunft. Beim Riesling Fuder 13 gelingt ihm dieses Abbild seit vielen Jahren. Ebenso lange sind wir eng mit ihm verbunden und dürfen Ihnen diese Selektion der besten Fässer anbieten. Fuder 13 ist ein herrlicher Sommerwein, der hervorragend zu Gemüsegerichten, Fisch und Geflügel passt. Die Wirkungsstätte auf dem Wiltinger Schlossberg ist einen Besuch wert. Letztes Jahr wurde ein spektakulärer Kellerneubau eröffnet, der Niewodniczanskis Werte Exzellenz und Präzision auch in der Architektur widerspiegelt.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Hellgelb, feiwürziges Schieferbouquet mit einer Fülle von exotischen Früchten. Am Gaumen zitrisch, ätherisch-würzig und pikant-saftig gebaut. Attraktive Frucht reifer Mango, Pfirsich, Mirabelle und Limette vereinen sich mit Rasse, hochfeiner Mineralität und Eleganz. Viel Zug und glockenklar bis ins Finale.

### **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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Mosel
<b>Subregion:</b>	Saar
<b>Produzent:</b>	Van Volxem
<b>Bewertung(en):</b>	Weinwirtschaft 90/100
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Artikelnummer:</b>	0362820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Weinwirtschaft 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Riesling
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	5 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren