



2022 Cuvée X trocken

QW Mosel, Weinmanufaktur Van Volxem

Van Volxems Cuvée mögen einfach alle

Beschreibung:

Highlight aus den Weinbergen Van Volxems, einem der renommiertesten Erzeuger Deutschlands. Unbedingt probieren! Das Weingut Van Volxem zählt seit vielen Jahren mit seinen Weinen von den berühmten Steillagen der Saar zur Elite der deutschen Winzer. Dieser Topseller ist ein vollmundiger, animierender Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt.

Degustationsnotiz:

Leuchtend- attraktive Farbe, im Duft sehr offen, mit köstlicher Kräuterwürze, einem Spektrum gelber Früchte, frischen Kräutern und typischer Schieferwürze mit floralen Noten ausgestattet. Animierend und herrlich saftig-cremig am Gaumen, recht intensiv und attraktiv, fruchtfokussiert mit köstlichem Schmelz und eindringlicher, feinwürziger Aromatik reifer Mango, Aprikosen, Apfel und Zitrusfrüchten. Die Säure ist von milder Art und perfekt eingebunden, alles ist rundum harmonisch bis ins Finale.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Van Volxem
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	61% Weissburgunder, 23% Chardonnay, 9.5% Grauburgunder, 6.5% Auxerrois
Artikelnummer:	1097822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée X trocken

QW Mosel

Weinmanufaktur Van Volxem

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	61% Weissburgunder, 23% Chardonnay, 9.5% Grauburgunder, 6.5% Auxerrois
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren