



2022 Riesling Fuder 13

Saar, 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:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Subregion:	Saar
Produzent:	Van Volxem
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	5 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Riesling
Artikelnummer:	0362822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Riesling Fuder 13

Saar

Weingut Van Volxem

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Riesling
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren