



2017 VolXwein trocken

QW Mosel, Weinmanufaktur Van Volxem

Vom Winzer des Jahres

Beschreibung:

Vom aktuellen VINUM Weinguide 2018 erhielt das Weingut Van Volxem gleich zwei erste Plätze: für den besten trockenen Riesling und den besten Riesling Kabinett. Verantwortlich für den Erfolg ist das Duo Roman Niewodniczanski und sein Kellermeister Dominik Völk. Das Weingut Van Volxem zählt seit vielen Jahren mit seinen Weinen von den berühmten Steillagen der Saar zur Elite der Deutschen Winzer, deren Weine internationale Beachtung finden. Unsere Empfehlung des Jahres ist ein vollmundiger, animierender Wein, der zu vielen Gelegenheiten passt.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles, leuchtendes Gelb, feinwürziger, attraktiver Duft mit viel satter Gelbfrucht, frischen Kräutern, Schieferwürze und dezent floralen Noten. Herrlich saftig, cremige und intensive Art, Frucht pur, hat fantastischen Schmelz mit eindringlicher Aromatik reifer Aprikosen, Zitrusfrüchte, Apfel und Mango zu bieten. Die Fruchtsäure wirkt lebendig und ist absolut dezent und harmonisch-weich eingebunden. Zeigt erstaunliche Länge und Intensität, eine echte Referenz mit allerbesten Herkunft von einem der renommiertesten Erzeuger Deutschlands. Spannender Wein, der in jeden Keller gehört. Unbedingt probieren!

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Mosel
Produzent:	Weinmanufaktur Van Volxem
Bewertung(en):	Falstaff 89/100, Score 17.5/20
Herstellung:	8 Monate in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2020
Traubensorte(n):	Riesling, Grauburgunder, Weissburgunder
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0919417075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

VolXwein trocken

QW Mosel

Weinmanufaktur Van Volxem

Herkunft: Deutschland
Bewertung(en): Falstaff 89/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): Riesling, Grauburgunder, Weissburgunder
Trinkreife: Jetzt bis 2020
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 8 Monate in Stahltank
Alkoholgehalt: 12.0 %
Service: Gekühlt bei 8-10 Grad servieren