

VV Riesling QbA trocken

Weingut Van Volxem, Saar



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	dezent feinherb
Kurzbeschreibung:	aromatisch, erfrischend, mineralisch
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 12 °C
Servierempfehlung:	als Aperitif, zu asiatischen Speisen, begleitend zum Barbecue von Fisch, Krustentieren oder hellem Fleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 22 27

Charakteristik

Die herrlich aromatische Frucht von Pfirsich und Aprikose wird getragen von einer leichten Note natürlicher Süße. Dank seines moderaten Alkoholgehalts, gepaart mit einer dezenten Säure und strukturgebenden Mineralität garantiert dieser herrlich bekömmliche Sommerwein Trinkfluss pur. Suchtfaktor garantiert!

Klima/Terroir

Seit seinen Anfängen in der Römerzeit verfügt das Weingut Van Volxem über Weinberge in Steillagen der Saar, die zu den besten der Welt zählen. Die wurzelechten Rebstöcke sind von 60 bis über 100 Jahre alt.

Ausbau

Naturnahe Bewirtschaftung, Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand. Spontan vergoren, lange Reifezeit, handwerklicher Ausbau ohne jegliche Schönungsmittel. Ausbau im Stahltank für 6-7 Monate.

Das Weingut

Die Geschichte des Weinguts lässt sich bis in die Mitte des 18. Jahrhunderts zurückverfolgen. Der Namensgeber für das Weingut war Gustav van Volxem, der zum Zeitpunkt des Kaufs in Trier eine Bierbrauerei betrieb. Er erweiterte den Betrieb der Kellerei und erwarb neue Ländereien, bevor das Weingut von seinen Enkeln an Peter Jordan, einen Unternehmer aus München, verkauft wurde. Er vertrieb die Weine unter dem Namen „Jordan & Jordan“. Seit dem Jahr 1999 befindet sich das Weingut Van Volxem im Besitz von Roman Niewodniczanski, der mit der Übernahme auch den Traditionsnamen Van Volxem wieder verwendete.

