

## Riesling „Alte Reben“ QbA trocken

*Weingut Van Volxem, Saar*



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Riesling
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, balanciert
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu leichten Gerichten, gedünstem See- und Süßwasserfisch, gekochtem Fleisch mit hellen Saucen
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 28 55

### Charakteristik

Waldhonig, Orangenschalen, sehr reifes, gelbfleischiges Obst, rauchige Mineralität und im Hintergrund Anklänge von Vanille und Geißblatt im Bukett, am Gaumen ungemein dicht, reife rote Grapefruit, saftige Äpfel und Birnen begleitet von feiner Schieferbodenmineralität und einer ganz reifen, schon sämig anmutenden Säure.

### 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

Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben schonend gepresst. Der Most wurde spontan bei niedrigen Temperaturen vergoren und im großen Holzfass auf der Hefe ausgebaut.

### 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.

