

Saar Riesling QbA trocken

Weingut Van Volxem, Saar



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Weißwein |
| Rebsorte: | Riesling |
| Geschmack: | trocken |
| Kurzbeschreibung: | frisch, mineralisch, fruchtig |
| Alkohol: | 12 vol. % |
| Serviertemperatur: | 10 - 12 °C |
| Servierempfehlung: | zu asiatischen Gerichten oder zu Fisch, Krustentieren und Geflügel |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel-Nr.: | 10 42 47 |

Charakteristik

Hochreife Trauben von mindestens 30-jährigen Reben einen Riesling der nach einem betörenden Fruchtcocktail duftet. Aromen von Mirabelle, Holunderblüten und weißem Pfirsich. Im Mund dann eine reichhaltige, seidige Textur mit einem langen und trockenen Finish. Ein Wein der in jedem Jahrgang den Wert der alten Reben und mineralreichen Schiefersteillagen perfekt definiert.

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. Der Boden besteht hauptsächlich aus diversen devonischen Schieferböden vulkanischen Ursprungs.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst. Der Most wird spontan bei niedrigen Temperaturen vergoren und im großen Holzfass auf der Feinhefe 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.

