

Weißburgunder QbA trocken

Weingut Van Volxem, Saar



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Weißburgunder
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, mineralisch, exotisch
Alkohol:	12 vol. %
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
Servierempfehlung:	zur provenzalischen Küche, aber auch zu intensiv aromatischem Spargel mit Sauce Hollandaise
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 47 95

Charakteristik

Aromen von reifen exotischen Früchten, Frühlingsblüten und feiner Edelholznoten präsentieren sich in der Nase, am Gaumen dann Noten von reifen Birnen, Rauchholz, geröstete Mandeln und Flieder. Ein Weißburgunder mit viel Tiefe und einer unglaublichen Mineralität und Frische.

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 Weißburgunder wächst auf tiefgründigen Devonschieferverwitterungsböden mit Anteilen an Sand, Kalk sowie Quarzporphyr vulkanischen Ursprung.

Ausbau

Nach der selektiven Handlese werden die Trauben schonend gepresst. Der Most wird 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.

