

Saar Riesling QbA - Trocken *Weingut Van Volxem*

Roman Niewodniczanski backt keine kleinen Brötchen. Nichts Geringeres ist das Ziel, als Van Volxem zu einem der bedeutendsten Weißweingüter der Welt zu machen. Die Voraussetzungen könnten dafür kaum besser sein: Mit einem Sitz mitten in Wiltingen an der Saar verfügt das ehemalige Klosterweingut der Luxemburger Jesuiten über die besten Riesling-Lagen Deutschlands. Seien es der Scharzhofberg, Bockstein oder Gottesfuß – unter den 80 Hektar Rebfläche, die Niewodniczanski mit seinem Team bewirtschaftet, findet sich alles, was an Lagen an der Saar Rang und Namen hat. Seit 2019 gibt es die Manufaktur auf dem Wiltinger Schlossberg, die nicht nur durch ihre moderne Architektur beeindruckt, sondern auch ökologischen und sozialen Standards genügen soll. Im Weinberg legt man in Wiltingen ebenfalls Wert auf die naturnahe Bewirtschaftung der Reben. Man arbeitet mit strenger Selektion und Ertragsreduzierung im Weinberg, die weine werden so gut wie möglich im Keller allein gelassen und nicht chemisch geschönt oder nachbehandelt. Dass Roman Niewodniczanski trotz klaren Bekenntnisses zum naturnahen Weinbau und einer großen Leidenschaft für die kristallklare, fedrig-leichte und nie überbordend barocke Saar-Stilistik kein Weinromantiker im klassischen Sinne ist, tut der Qualität seiner Weine keinen Abbruch. Denn wer Weinmachen mit der Präzisionsarbeit vergleicht, mit der Schweizer Luxusuhren hergestellt werden, der hat erkannt, dass es auch dort auf jedes noch so kleine Detail ankommt.

Die Weine überzeugen mit Schliff, Saft und klarer Frucht. Die Terroirweine von alten Reben gehören zu den Stars in Deutschland.

Anbaugebiet: Wiltingen – Saar/Deutschland

Rebsorte: Riesling

Alkohol: 12 % Vol.

Lagerdauer: 7 – 10 Jahre

Restzucker: 4,0 g/l

Säure: 7,10 ‰

Serviertemperatur: 8 – 10 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 4 022 434 201 200



Art.-Nr. 12198

Charakteristik: Das Aushängeschild von Van Volxem sind die über 30 Jahre alten Rebstöcke aus den Schiefer Steillagen der Saar. Der trockene Riesling mit Finesse einem Fruchtcocktail aus Mirabelle, Holunderblüte und weißem Pfirsich besitzt ein langes Finish von Mineralik, Dichte und seidiger Textur.

Passend zu: Fischgerichten, Krustentieren und knackigen Sommersalaten