

VAN VOLXEM 1900 BRUT

Årgång

Art. nr 93394

Pris 359 kr

Storlek 750 ml

Producent Van Volxem

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Mousserande viner

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Nyanserad, fruktig, elegant doft med inslag av fläder, gula plommon, persika, solmogen citrus, rostat bröd och mineral. Torr, elegant, mycket frisk och fruktig smak med inslag av rostat bröd, äpplen, persika, fläder och mineral.

Tillverkning Druvorna pressades i moderna korgpressar och musten fick därefter jäsa enbart med hjälp av den naturliga jästen på ekfat. Efter avslutad alkoholjäsning lagrades vinet en tid på sin jästfällning innan buteljering och en andra jäsning på flaska.

Lagring Lagrades i 5 år på sin jästfällning innan degorgering.

Passar till Som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

Information En deutscher sekt tillverkas enligt traditionell metod vilket innebär att vinet har fått sina bubblor via en andra jäsning på flaska. Ofta den flaska det sedan säljs i.

Om producenten

VAN VOLXEM HAR ÅTERUPPRÄTTAT RIESLING FRÅN SAAR I MOSELDALEN

På Weingut Van Volxem har vin odlats sedan romartiden. Egendomen ligger i byn Wiltingen, som är centrum för distriktet Saar, på en plats där tidigare ett Jesuitkloster legat. Rieslingvinerna från Saardalen hade sin storhetstid under slutet av 1800-talet, då de var dyrare än de berömda vinerna från Bordeaux och Bourgogne.

År 2000 köpte Roman Niewodniczanski egendomen, med målet att skapa lika berömda viner som på 1800-talet och att göra Van Volxem till den förnämsta vinegendomen i hela Tyskland. Roman kommer från den anrika och välbärgade ölbryggardynastin Bitburger och har utökat de 12 hektar vinmark han köpte till närmare 85 och är idag den största producenten i området. Genom att studera gamla taxeringskartor lokaliserade han de bästa lägena som försvunnit under det senaste århundradet. De förnämsta jordarna var ju också de högst beskattade.

