

BOCKSTEIN RIESLING GG

Årgång 2021

Art. nr 93080

Pris 401 kr

Storlek 750 ml

Producent Van Volxem

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Certifiering Vegan

Karaktär Jordmån som är rik på skiffer och den varma sydväst sluttningen ger en generös riesling. Ren generös doft med inslag av gula äpplen, päron, citrus, persika, krita och flinta. Elegant, torr smak med genomgående hög syra som balanseras av den naturliga fruktsötman och toner av äpple, honung, lime och mineral.

Tillverkning Druvorna skördas för hand så sent som möjligt för perfekt mognad. Frukten får spontanjäsa för att ge så exakt återspeglning av dess terroir och den perfekt mogna druvan. Van Volxems viner är kallfiltrerade för att undvika tillsatser och för att återge en så naturlig produkt som möjligt.

Lagring Vinet har lagrats 8 månader på franska ekfat.

Passar till Fisk och kyckling, skaldjur och kryddiga maträtter gärna med asiatiska inslag.

Information VDP. Grosses Gewächs

Om producenten

VAN VOLXEM HAR ÅTERUPPRÄTTAT RIESLING FRÅN SAAR I MOSEDALEN

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.

