

VAN VOLXEM 1900 BRUT

Årgång 2016

Art. nr 92360

Pris 339 kr

Storlek 750 ml

Producent Van Volxem

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Mousserande viner

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Nyanserad, fruktig, något utvecklad doft med inslag av gula äpplen, vit persika, kex, mineral, vit choklad och citron. Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, vit persika, kex, mineral, vit choklad och grillad citron.

Tillverkning Vinet har fått sina bubblor enligt traditionell metod. Vinifiering på små ekfat och en andra jäsning på flaska.

Lagring Vinet vilr på jästfällning i flaska fem år innan det degorgeras.

Passar till Gott som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

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.

