

SAAR RIESLING

Årgång 2017

Art. nr 52987

Pris 199 kr

Storlek 750 ml

Producent Van Volxem

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling

Alkoholhalt 12%

Sortiment Privatimport

Karaktär Torrt, friskt och komplext vin med hög syra, inslag av gula plommon, fläderbär och vit persika. Lång torr eftersmak. Gamla vinstockar minst 30 år från det bästa läget ger vin med fin textur och koncentration med längd och fin finess.

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 lagras 6-7 månader på rostfria ståltankar innan buteljering.

Passar till Vinet är gott som aperitif och till fisk & skaldjur.

Information Ett gammalt Van Volxem ordspråk är „Die Rebe liebt die Sonne, aber noch mehr den Schatten Ihres Herren.“ Det betyder att vinrankan älskar solen men ännu mer skuggan av sin Herre..



Om producenten

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. Roman 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.