

SCHIEFER RIESLING

Årgång 2022

Art. nr 1031465

Pris 155 kr

Storlek 750 ml

Producent Van Volxem

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita torra viner

Förslutning Naturkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 12%

Sortiment Privatimport

Certifiering Vegan

Karaktär De unga vinstockarna ger viner med hög mineralitet och jordmånen ger fina skiffer toner och en rik syra. Aromatiska toner av kvitten, aprikos och gröna krikon.

Tillverkning Druvorna skördas för hand så sent som möjligt för perfekt mognad. Vinet får spontanjäsa för långsam mognad. 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, till fisk & skaldjur och passar även fint till maträtter av vitt kött.

Information Namnet Schiefer -skiffer på svenska, kommer av att vinet har så tydliga sådana toner.

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.

