

Schiefer Riesling QbA - trocken

Weingut Van Volxem, Wiltingen/Saar

Das im historischen Zentrum von Wiltingen, der bedeutendsten Weinbaugemeinde der Saar, befindliche Weingut Van Volxem ist auf den Fundamenten einer römischen Hofanlage erbaut.

Als ehemaliges Klosterweingut der Luxemburger Jesuiten verfügt es bereits seit dem frühen 18. Jahrhundert über grosse Parzellen in besten Schiefersteillagen der Saar wie Scharzhofberger, Wiltinger Gottesfuß, Volz, Kanzemer Altenberg und Wawerner Goldberg.

1999 wurde das Gut Van Volxem von Roman Niewodniczanski erworben und in der Zwischenzeit denkmalgerecht restauriert sowie um zahlreiche Spitzenlagen erweitert. Sämtliche Lagen des Weinguts Van Volxem zählen nach der preussischen Lagenklassifikation von 1868 zu den beiden Klassen höchster Güte. Das durchschnittliche Rebenalter im Weingut liegt bei 40 Jahren. Im frühen 19. Jahrhundert waren die Weine des Weingutes Van Volxem teurer und begehrter als so manch großes Bordeauxgut der Neuzeit.

Auf über 45 Hektar werden zu 96 % Riesling und 4 % Weißburgunder-Weine erzeugt.

Die Genetik der Reben ist für Roman Niewodniczanski von großer Bedeutung. In den ersten Jahren wurde erkennbar um die Versöhnung von Gutsstil und Saartypizität gerungen.

Erklärtes Ziel des in 2004 um den Kellermeister Dominik Völk verstärkten, jungen Teams ist es, mit einem konsequenten Qualitätsstreben an dem früheren Renommee dieses Wiltinger Traditionsgutes anzuknüpfen. Völliger Verzicht auf moderne önologische Verfahren und chemische Weinbehandlungsmittel bringen im Ergebnis im Alkoholgehalt moderate Weine mit einer opulenten Frucht hervor.

Die Weine überzeugen mit Schliff, Saft und klarer Frucht. Die Terroirweine von alten Reben gehören zu den Stars in Deutschland.

Anbaugebiet:	Saar
Rebsorte:	Riesling
Alkohol:	12 % Vol.
Restzucker:	8,0 g/l
Säure:	7,4 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



Art.: 12228

Charakteristik: Erfrischende Mineralität des Schiefers mit einem Hauch von Feuerstein. Dieser leichte und trockene Wein entfaltet einen animierenden Duft von Apfel und einen eleganten Hauch von Schiefer. Bei aller Finesse ist dieser Wein erstaunlich geschmeidig. Im Mund neben den mineralischen Komponenten Aromen von Quitte, Marillen, Reneclauden und eine Textur, die an reifen Sauvignon Blanc erinnert.

Passend zu: Sommerlich leichte Küche