



VAN VOLXEM RIESLING KABINETT 2021

Art. nr 1032276

Pris 149,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Van Volxem

Ursprung Mosel, Tyskland

Varukategori Vita halvtorra viner

Förslutning Skruvkork

Druvor Riesling 100%

Alkoholhalt 10%

Totalsyra 7,3 g/l

Restsocker 19,3 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Hög mineralitet, fin syra och fruktigt aromatiska toner med inslag av äpple, persika, citrus och mineral. Smaken är frisk och halvtorr med inslag av äpple, aprikos, persika, ananas, 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 lagras fem månader på rostfria ståltankar.

Passar till Gott som aperitif och till asiatiska köket och sushi. Prova också till ost och fruktdesserter.



Om producenten

VAN VOLXEM HAR ÅTERUPPRÄTTAT RIESLING FRÅN SAAR I MOSELDALLEN

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.