

2017 Rotschiefer Riesling Kabinett

Trocken? Nein, trocken schmeckt dieser Wein nun wirklich nicht. Aber wer vermag sich schon dem Charme einer warmen Sommerbrise zu entziehen? Kein Weinbaugebiet dieser Welt bringt Weine hervor, die wie dieser Riesling von eisenreichem roten Schiefer in einem animierenden Spiel reifer Frucht, zarter Süße, feiner Säure und belebender Mineralität zu begeistern vermögen. Dank der reifen, bekömmlichen Säure, die eben auch nur diese einzigartige Schieferlandschaft hervorbringen vermag, sehnt sich der Gaumen immerfort nach mehr – dank dem niedrigen Alkoholgehalt ein herrlicher Genuss ohne Reue.

Artikel-Nr.: 101723
Rebsorte: 100 % Riesling
Ausbau: Stahltank, 6-7 Monate
Abfüllung: Mai
Alkohol: 10% Vol.
Säure: 8,3g/l
Restzucker: 25,2g/l

Weinstil: feinherb
Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung
Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand,
Weinbereitung: spontan vergoren, lange Reifezeit, handwerklicher Ausbau
ohne Schönungsmittel
Empfehlung: zu asiatischen Gerichten, Gerichte mit Ingwer, Käseplatte,
Dessert oder Solo als Aperitif
Qualitätsstufe: Kabinett
Boden: feinste rote und graue Devonschieferverwitterungsböden

Bewertung/ Presse:



09/2017, Categoriesieger bei der Wahl zum Deutschen Riesling Champion 2017:
„Rotschiefer 2015 – bester feinherber Riesling Deutschlands“

2016 Weingut van Volxem Riesling Kabinett "Rotschiefer"

Drink Date 2022 – 2038 **Issue Date** 27th Apr 2018 **Rating** 91

The 2016 Riesling Kabinett "Rotschiefer" shows intense, ripe and rather tropical fruit intertwined with lovely flinty slate aromas. Rich and intense but also piquant and pure, with mouth-filling fruit and stimulating salinity, this is a lush and coolish Kabinett whose moderate sweetness is well captured by the lingering minerals, grip and tension. Keep this wine for 5 to 10 years and stay prepared to be surprised. Tasted March 2018.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

