

2017 Saar Riesling

Zartes strohgelb im Glas, feine Zitrusfrucht in der Nase. Leicht und frisch, geradlinig und knackig am Gaumen, zugleich lang und Nachhaltig im Finish. Eine unglaubliche Vitalität und ausgeprägte Mineralik, die der Wein den kargen Schieferböden verdankt. Die schöne erfrischende Säure macht den Saar Riesling zu einem unverzichtbaren Essensbegleiter zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und Krustentieren. Und das bei nur 12 % Alkohol!

Artikel-Nr.: 201720
Rebsorte: 100 % Riesling
Ausbau: Stahltank, 6-7 Monate
Abfüllung: Mai
Alkohol: 12 % Vol.
Säure: 7,8 g/l
Restzucker: 9,5 g/l

Weinstil: trocken

Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung
Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand

Weinbereitung: spontan vergoren, lange Reifezeit, handwerklicher Ausbau
ohne Schönungsmittel

Qualitätsstufe: QBA

Empfehlung: zu Fisch, Krustentieren, weißem Fleisch oder solo als Aperitif

Boden: diverse devonische Schieferböden mit Anteilen an Rhyolith bzw.
Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs und Grauwacke



theWINEandFOODassociation, Amsterdam, 05.11.2018

30^{te} Proefschrift Wijnconours, Officiële verkiezing: "Saar Riesling, Van Volxem, Mosel, Duitsland 2016 - Wijn van het Jaar 2018" Winnaar Wijnspecialzaak Prijscategorie € 15-20

Robert Parker: 2016 Weingut Van Volxem Saar Riesling 92 Punkte

Rating 92 Drink Date 2020 – 2040 Issue Date 27th Apr 2018

The 2016 Saar Riesling displays ripe, concentrated fruit with a deep weathered slate aroma. It is warm and herbal rather than cool, as if it came from red, clayey slate. Lush, round and very elegant but also compact on the palate, this 12% alcohol Riesling offers a lot of intensity and mineral expression at this price point. The serious finish is fresh and aromatic and indicates excellent aging potential. I'd recommend cellaring this wine for at least another 3-5 years, since it will leave you with a sense of wonder in several years.

Meininger WeinWirtschaft 1/2018: Van Volxem Saar Riesling 2016 Siegerwein der 100-Besten Liste