

2018 Altenberg Auslese GL

Die Auslese aus der Spitzenlage „Altenberg“ kommt mit extrem kristallklarer, reiner und faszinierender strobgoldener Farbe ins Glas. Das Bukett dieser Auslese wirkt zuerst etwas kühl und verschlossen, doch offenbart sie bereits nach kürzester Zeit wunderbare Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, ätherischen Kräutern, allerlei zarten gelben und weißen Blüten.

Am Gaumen ist die Van Volxem Altenberg Riesling Auslese herrlich mineralisch, reintonig, auf den Punkt geschliffen und dabei mit traumwandlerischer Sicherheit zwischen Süße und Fruchtsäure ausbalanciert.

Artikel-Nr.: 481856G

Rebsorte: 100 % Riesling

Ausbau: Stahltank, 6-7 Monate

Abfüllung: August 2019

Alkohol: 8 % Vol.

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: 134,2 g/l

Weinstil: Edelsüß

Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung
Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand

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

Qualitätsstufe: Auslese

Empfehlung: zu Dessert, aromatischen Käsesorten oder solo als Aperitif

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

Bewertungen/Presse:

Yves Beck (Buchautor und Weinjournalist):

Helles Grüngelb. So viel Finesse und Subtilität im Bouquet dieses Weins mit Limetten, getrockneten Aprikosen, Mirabellen, aber auch etwas Würziges. Der Auftakt ist verführerisch, charmant und erfrischend. Schöner aromatischer Ausdruck im Abgang. Letzterer ist lebhaft, leicht salzig und anhaltend. 2023-2044 **93-94/100**

