

# VAN VOLXEM

SAARWEINE GROSSER LAGEN

## 2019 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.:	201920
Rebsorte:	100 % Riesling
Ausbau:	Stahltank, 6-7 Monate
Abfüllung	Mai
Alkohol:	12 % Vol.
Säure:	7,0 g/l
Restzucker:	7,2 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



### Meiningers WEINWIRTSCHAFT 08/2020: 2019 Saar Riesling VDP.Gutswein trocken; Mosel 90 Punkte

„frische Nase, frisch gemähtes Heu, reife Zitrusfrucht; saftig, ausgewogen, schiefrige Würze und reife Frucht ziehen sich durch“

### Robert Parker: 2019 Weingut Van Volxem Saar Riesling 92 Punkte

The 2019 Saar Riesling offers a delicate, remarkably refined and elegant bouquet of slate and Riesling aromas. The palate is generously lush and fruity but also crystalline and nely structured, with a perfect balance of body, fruit and acidity over a salty-mineral background. Very gentle and graceful. A delicious, sublime Riesling at this price point. Tasted in May 2020. Drink Date 2020 - 2030

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE

**Yves Beck (Buchautor und Weinjournalist):** Blasses Goldgelb mit hellgrünen Reflexen. Gute Intensität des Bouquets mit krautigen und würzigen Noten. Mineralische Note mit einem Hauch von Feuerstein, begleitet von Anklängen von Limetten. Die Mineralik zeigt sich auch beim Auftakt gut. Saftiger und schmackhafter Charakter, guter aromatischer Ausdruck, ideal von der Säure unterstützt bis zum Finale. 2021-2034 **91/100**.