

## 2019 Schiefer Riesling

*Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss. Der verzaubernde Mineralextrakt demonstriert die Tugenden der Saar: Ein früh trinkbarer Wein von eher jüngeren bis zu 30 Jahre alten Reben, der die strahlende Mineralität des Schiefers definiert und mit einer animierenden, reifen Säure verbindet. Ein Wein, der durch moderaten Alkohol, verführerische Frucht und einen geradezu nicht enden wollenden Trinkfluss zum fröhlichen Zechen verleitet. Bei aller Finesse entfaltet der Schiefer Riesling im Mund neben den mineralischen Komponenten auch Aromen von Quitte, Marillen, Reineclauden und erinnert in seiner Textur an einen reifen Sauvignon Blanc. Herrlich zu sommerlich leichter Küche. Ein Referenzriesling der Saar: Authentisch, mineralisch, rassig, strahlend-präzise!*

Artikel-Nr.: 101920  
 Rebsorte: 100 % Riesling  
 Ausbau: Stahltank, 6-7 Monate  
 Abfüllung: Mai  
 Alkohol: 11,5 % Vol.  
 Säure: 7,4 g/l  
 Restzucker: 7,6 g/l

Weinstil: trocken

Weinbau: Naturnabe Bewirtschaftung  
 Ertragsreduzierung, späte selektive Lese von Hand

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

Empfehlung: zu weißem Fleisch oder Solo als Aperitif

Qualitätsstufe: QbA

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

Bewertung/ Presse:

Robert Parker: 2019 Weingut van Volxem Schiefer Riesling, 91 Punkte

The 2019 Schiefer Riesling is pure, fresh and inty on the bright, Saar-typical, purely inty and Riesling-scented nose. Crystalline, piquant and fresh but also lush and juicy on the elegant and structured palate, this is a gorgeous wine to start with. Great grip and mouthwatering purity. This is the best vintage I have ever tasted of this wine. Highly recommended. Tasted in May 2020. Drink Date 2020 – 2028.

Falstaff Wineguide 2019: 2017er Schiefer Riesling 88/100 Punkten

Falstaff Wineguide 2018: 2016er Schiefer Riesling 89/100 Punkten



***Yves Beck (Buchautor und Weinjournalist):*** Hellgelb mit grünen Reflexen. Schöner und klassischer olfaktorischer Ausdruck. Einladende Nuancen von Zitrusfrüchten, Blumen und Gewürzen. Rassig und saftig am Gaumen. Dieser Riesling hat Schwung, Temperament und eine erfrischende Salzigkeit. Ein spannungsvoller und anhaltender Wein. Jetzt bis 2029 **90/100**