

2019 Saarburger Riesling

Aus unseren besten und steilsten Lagen Saarburs stammt dieser druckvolle Ortswein – erst als exklusive Füllung für einen unserer Partner vorbehalten, wollen wir ihn jetzt unseren gesamten Kunden anbieten. Sattes Gelbgold mit einer reifen Schieferaromatik. In der Nase volles Steinobstaroma, Orangenschale, Ananas, Zitronenschale, Wildkräuter. Am Gaumen intensiv fruchtig, frisch und knackig. Zum Reinbeißen schön! Noten von Mandarine und Mirabelle. Knackige, perfekt eingebundene, reife Säure. Druckvolle Mineralität, große Harmonie zwischen Frucht und Säure. Ein Riesling-Meisterwerk, das die Reputation der Saarweine weiter nach vorne treiben wird!

Artikel-Nr.: 401925
 Rebsorte: 100 % Riesling
 Ausbau: Stahltank, 6 - 7 Monate
 Abfüllung: Mai
 Alkohol: 12,5 % Vol.
 Säure: 7,0 g/l
 Restzucker: 8,3 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

Qualitätsstufe: QbA

Boden: devonische Grauschieferböden mit hohen Anteilen an Rhyolith bzw.
 Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs

Bewertungen:



*Yves Beck (Buchautor und Weinjournalist): Saarburger Riesling 2019: Filigranes und subtiles Bouquet. Einladende Nuancen von Nektarinen und Aprikosen, mineralische Töne (nasser Stein). Eleganter und feiner Charakter im Gaumen. Guter aromatischer Ausdruck bis zum Abgang. Ein ausgewogener, lebhafter und erfrischender Wein. Jetzt bis 2035 **91/100***

Robert Parker: 2019 Weingut Van Volxem; Saarburger Riesling; 93 Punkte
The 2019 Saarburger Riesling is only the third vintage of this wine. Sourced in the Fuchs and the Kupp single vineyards, the 2019 is intense and elegant on the clear, charmingly fruity and stony nose. Full-bodied and juicy on the crystalline and silky-textured palate, this is a pure, tightly woven, intense yet also charming and impressively sustainable Riesling with elegance, grip and

well-dosed power. The expressive nish reveals lingering salinity and ne tannins. Tasted in May 2020. Drink Date 2020 – 2040.