



Riesling Gottesfuß Alte Reben GG 2018

Trocken mit Restsüße, vielschichtig, konzentriert, seidig, mineralisch, cremig, verführerisch

Winzer: van Volxem

Region: Mosel

Rebsorte: 100% Riesling

Farbe: weiß

Ausbau: Großes Holzfass

Alkohol: 12.0 % vol

Trinktemperatur: 8 - 10°C

Kulinarischer Tipp: Als Solist sehr gut geeignet, auch zu edlen hellen Fleisch- und Fischgerichten

0.75 l – Bestellnummer n107618

Gault Millau: 4 Trauben

van Volxem Mosel

Das im historischen Zentrum von Wiltingen gelegene Weingut geht auf eine römische Villenanlage zurück, deren Fragmente noch heute auf dem Gelände sichtbar sind. Die Weinberge wurden bereits im 3. Jahrhundert in den besten Schieferlagen der Saar angelegt. Lange führten Mönche den traditionsreichen Betrieb, bis er im Zuge der französischen Revolution an den aus Brüssel

stammenden Trierer Brauer Gustav van Volxem fiel. Im Jahr 2000 übernahm Roman Niewodniczanski, ebenfalls Sprössling einer Brauereifamilie, das Weingut. Er macht ? Cool-Climate-Weine? mit moderatem Alkoholgehalt und ausgeprägter Struktur, Komplexität und Dichte. Weine, die sehr präzise den Reichtum jeder einzelnen Lage genau auf den Punkt und ins Glas bringen.