

Weißburgunder QbA trocken 2018

Animierender Duft nach Frühlingsblüten, exotische Früchte, Aprikose und Karamell, cremig mit feiner Schiefermineralik

Winzer: van Volxem
Region: Mosel
Rebsorte: 100% Weißburgunder
Farbe: weiß
Ausbau: Holzfass
Alkohol: 12.5 % vol
Trinktemperatur: 7 - 9°C

Kulinarischer Tipp: Zu Spargel, gedünstetem Fisch und zu hellen, leichten Fleischgerichten

0.75 l – Bestellnummer n106718

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.

Abbildung unverbindlich