

# Weinzentrale

EBERLE

## 2021 - Alte Reben Riesling - Van Volxem

Art.-Nr: 05886



### Beschreibung:

Im Glas Duft von Ananas, reifer roter Grapefruit und feinen Orangennoten. Dieser Duft mündet in einem Spiel mit vielen Facetten und langem Nachhall. Fast salzig anmutende Mineralität erzeugt einen Spannungsbogen zwischen Konzentration und Frische. Dichte, Tiefe, seidige Textur, Eleganz. Lagerpotential.

### Hersteller:

Van Volxem - Saarweine Grosser Lagen. Das Weingut geht auf eine römische Villenanlage zurück. Die Weinberge des Guts zählen zu den ältesten Steillagen überhaupt. Ab 1743 Klosterweingut. Nach 4 Generationen in der Familie Van Volxem übernahm im Jahr 2000 Roman Niewodniczanski die Hofanlage.

### Anbau:

In Steillagen der Saar, die zu den besten der Welt zählen. Bewusste Rückbesinnung auf handwerkliche Traditionen. Niedrige Stockerträge, strenge Selektion. Späte Lese von Hand von bis zu 120 Jahre alten Reben.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Mosel	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> Trocken	<b>Qualitätsstufe</b> VDP.Gutsabfüllung	<b>Restsüße</b> 6,9	<b>Ausbau</b> Edelstahl
<b>Weinstilistiken</b> klassisch & traditionell	<b>Bodenart</b> Devonische Schiefer mit Anteilen an Rhyolith bzw. Quarzporphyr vulkanischen Ursprungs	<b>Trinkfenster</b> 2022-2028+	<b>Flaschengröße</b> 0,75 Liter
<b>Verschlussart</b> Naturkork	<b>Bewirtschaftung</b> Selektive Lese	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Karaffieren</b> NEIN

## Charakter

### Frucht



### Körper/Intensität




### Mineralität



### Säure




## Passt zu

 Helles Fleisch

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Vegetarische Gerichte