

# Weinzentrale

EBERLE

## Riesling Sekt 1900 - Van Volxem

Art.-Nr: 05899



### Beschreibung:

Verführerischer Auftakt mit exotischen Fruchttanklängen. Man denkt an Chinesische Quitte, Persimone, Mirabellen und reifen Nektarinen. Wunderbar komplex und schön strukturiert. Die Mousse ist sehr delikate, gut ausbalanciert und kitzelt den Gaumen im Nu wach. Seidige Perlenbläschen. Seine delikate Art steht diesem Rieslingsekt gut, frisch mit pikanter und seidiger Säurespur. Am Gaumen mit gutem Druck und langem Ausklang.

### 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 feinsten Schiefersteillagen der Saar, die zu den besten der Welt zählen. Bewusste Rückbesinnung auf handwerkliche Traditionen. Niedrige Stockerträge, strenge Selektion. Aus den Trauben von bis zu 120 Jahre alten Rebstöcken.

<b>Rebsorte</b> Riesling	<b>Region</b> Mosel	<b>Alkoholgehalt</b> 12 % Vol.	<b>Trinktemperatur</b> 8-10 °C
<b>Weingeschmack</b> -	<b>Qualitätsstufe</b> Deutscher Sekt	<b>Restsüße</b> -	<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> 2024-2028+	<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



Sushi



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Aperitif