

Van Volxem, Schieferriesling

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Van Volxem – Saar
Alkoholgehalt	11.5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0010609

Welch traumhafte Qualität offenbart der oftmals als ‚kleiner‘ Bruder des legendären Saar-Rieslings gefeierte Schieferriesling im Glase! Aber was heißt hier ‚kleiner‘ Bruder? Der Schieferriesling ist ein qualitativ absolut ebenbürtiges Gewächs, das sich nur in seiner Stilistik vom Saariesling deutlich unterscheidet: Er ist bei aller inneren Dichte schlanker, rassiger und frischer im Körper, wodurch die pikante Mineralität des Schiefers (Nomen est Omen) noch stärker in den Vordergrund tritt. Jedes Glas dieses tänzelnden Rieslings versprüht schiere Lust beim Genuss! Dieser verzaubernde Mineralextrakt demonstriert ausdrücklich die Tugenden eines der größten Jahrgänge der Saar aller Zeiten! Hinzu gesellen sich verführerische Fruchtaromen nach Pfirsich, Ananas, Marillenkern und Noten von einem betörend duftenden frühlingshaften Blumenstrauß. Die hohe Reife des kerngesunden Traubengutes, seine faszinierende salzige Mineralität, die sich über viele Monate hinweg kontinuierlich einlagern konnte, da während der gesamten, sehr langen Vegetationsperiode niemals Wasserstress bestand, und seine harmonische, reife Säure zeichnen das Kernthema, mit dem die besten Rieslinge Deutschlands in 2009 allesamt brillieren werden! Welch geradezu nicht enden-wollender Trinkfluss, der durch eine sehr moderate, höchst trinkanimierende Alkoholgradation von knappen 11,5 Volumenprozent, eine zarteste cremige Textur, eine verführerische Frucht und eine tiefe, geheimnisvolle Mineralität zum fröhlichen Zechen verleitet. Ein Referenzriesling der Saar: Authentisch, mineralisch, rassig, strahlend-präzise! Terroir



pur! © Van Volxem Wir freuen uns sehr über eine Auszeichnung der renommierten niederländischen Sommeliervereinigung, die unseren fast gleich guten 2008er Schiefer Riesling, Romans fabelhaften Basis-Riesling, den Einstieg folglich in seine magischen Weinwelten, im Rahmen des „21ste Proefschrift Wijnconcour“ aus einer Verkostung von insgesamt 3500 Weinen zum besten trockensten Weißwein in Holland kürt. Ruhm und Ansporn für Roman zugleich, auch künftig mit viel handwerklicher Sorgfalt in seinen einzigartigen Schiefersteillagen Gutsweine mit einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis zu erzeugen.

Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort bis mindestens 2013.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333