

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



## Weißburgunder

Region: Mosel (Saar-Ruwer)  
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar  
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.  
Rebsorte: Pinot Blanc  
Bestell-Nr.: DMO010920

### **Eindeutig Saar, eindeutig Van Volxem, eindeutig Weißburgunder – richtig gut und lagerfähig!**

Viele Weinfreunde kennen das: Man geht in den Keller und findet eine Flasche, die man einige Jahre schon übersehen oder zugestellt hat, und denkt im ersten Moment: „Mensch, die hätte ich ja längst mal aufziehen müssen!“ Stammt diese Flasche von Roman Niewodniczanskis Saar-Weingut Van Volxem, kann man beruhigt aufatmen. Seine Weine begeistern nicht nur jung, sondern gewinnen mit Zeit und haben ein oftmals sehr langes Weinleben vor sich. Aus eigener Erfahrung können wir das auch für den einfachen Weißburgunder, den Gutswein, bestätigen. Mit Reife wird er herrlich rund und ausgewogen, dass er sich dann mit locker fünf Jahren auf dem Buckel erst recht als genialer Speisenbegleiter zeigt. Dafür sollte man die Flasche allerdings bewusst vergessen, denn ansonsten fällt es natürlich schwer, sich bei diesem Ausnahme-Weißburgunder zurückzuhalten. Ausnahme, weil er im strikten Riesling-Portfolio eine Sonderrolle einnimmt; eine berechtigte, da Van Volxem einst das erste Weißburgunder-Weingut an der Saar war. Ausnahme, weil die alten Weißburgunder-Rebstöcke auf kargen Schieferböden in den Gemeinden Wawern und Wiltingen stehen. Und natürlich, weil Roman und sein Kellermeister Dominik Völk keine halben Sachen machen und den Weißburgunder ertragsreduziert spät handlesen, spontanvergären und dann teils im Edelstahl, teils im großen Holzfass lange auf der Feinhefe reifen lassen. So jung wie der 2020er-Weißburgunder ist, macht er schon richtig Freude. Leicht hefig wirkt das Bouquet; direkt nach Einschenken des grüngelben Weins kommt erst einmal ein Zitrus-Wall, der sich nach kurzer Zeit die Aufmerksamkeit mit Birne (Abate Fetel auf den Punkt) und reifen, säurearmen exotischen Früchte teilt. Darunter riechen wir Feuerstein, einen gewissen „Zisch“ haben wir in der Nase, doch suggeriert eine feine Eichennote vom großen Holzfass, dass es neben saftig auch rund zugehen wird. Am Gaumen bestätigt sich dieser Eindruck: Fruchtig und frisch mit einem süßen Extrakt beginnt es auf der Zungenspitze und breitet sich cremig-nussig und mundfüllend aus. Ganz zart salzig geht es zu. Das hat „bugundischen“ Anklang, der auf eine gewisse Riesling-Charakteristik (Schiefer!) trifft, aber gleichzeitig viel, viel moderater in Sachen Säure ist. Sofort kommt bei diesem Wein berechtigterweise Lust auf Essen ins Spiel. Vielleicht auf ein Frikassee vom Salzwiesenhuhn mit einer Sauce Albuféra, dazu Kapern und Zitronenzeste oder Spaghetti alla chitarra mit rahmiger Schnittlauchsauce (aus Brühe, Wein und Crème fraîche) und Kaviar.

