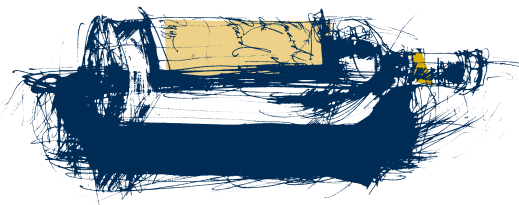


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB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



„SaarRiesling“

Region: Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger: Weingut Van Volxem - Wiltingen Saar
Alkoholgehalt: 12,0 % vol.
Rebsorte: Riesling
Bestell-Nr.: DMO011020

Kultwein! Der 2020er „SaarRiesling“: Eleganz, Finesse, Leichtigkeit – die neue Saar-Klassik!

Begriffe „feinherb“ oder gar „halbtrocken“ sucht man auf den Etiketten Van Volxems vergeblich. Das sind nicht die Kategorien, in denen Roman Niewodniczanski und sein kongenialer Weinmacher Dominik Völk denken – oder Wein machen. Und so mancher Weinliebhaber wird von diesen Begriffen bis heute abgeschreckt. Dabei mögen einige von Ihnen, verehrte Kunden, genauso wie wir solche Weine besonders gerne, vor allem dann, wenn sie von der Saar stammen. Und warum auch nicht? Denn ist ein Wein wie der Van Volxem'sche „SaarRiesling“ nicht „Saar pur“ und „Saar klassisch“? Tatsächlich ist dieser Riesling ein idealtypischer Vertreter dieses Stils, den es schon lange gibt und den man nirgendwo sonst so schön und so vollendet finden kann. Auch für 2020 ist er so etwas wie das verheißungsvolle, weingewordene Versprechen und Aushängeschild des Betriebs – mittlerweile geradezu ein Saar-Riesling-„Archetyp“ auf Gutswein-Niveau. Hier findet sich (neben dem Wort „trocken“ auf dem Etikett) wieder all die begeisternde Energie, Spannung und Lebendigkeit, die man durchaus mit einem Riesling verbinden würde, der aus dem „off dry“-Lager stammen könnte ... Und dieser Wein weckt Emotionen. Er ist berührend, charakterstark, voller Mineralität und so wunderbar reif, fruchtig und salzig, dass man nicht von ihm lassen möchte – warum auch? Der spontan vergorene und im Edelstahl ausgebaute „SaarRiesling“ verkörpert die perfekte Vermählung von physiologischer Reife und lebendiger Säure, frisch und klar und doch auf den Punkt genau spät gelesen, animierend saftig, substanzvoll und dabei doch leicht. Anfänglich ein leiser Hauch von Eisbonbon, der sich buchstäblich in Wohlgefallen auflöst: Steinobst (Mirabelle, etwas Pfirsich) trifft auf Agrumen (Salzzitrone mit einem gewissen crunch, Mandarine und Pomelo), dazu Zitronenverbene und ein Hauch Orangenblüten, eingerahmt von rauchig-feuchten, kühlen Schiefer. Auch am Gaumen strotzt nur der Riesling nur so vor Vitalität, die sich vor allem auf den Trinkfluss auswirkt. Es fällt uns – zugegebenermaßen – nicht eben leicht (und das jahrein, jahraus) die eine oder andere Flasche im Keller zu „vergessen“, dabei lohnt es sich allemal, die Entwicklung dieses brillanten „Saar Rieslings“ nachzuvollziehen, der nach ein paar Jahren Flaschenreife nichts von seiner Vitalität verliert, aber umso mehr an Vielschichtigkeit zulegt. verfolgen – so viel steckt in diesem Wein, der nichts weniger ist als das Geschenk eines Teams von genialen Winemachern.

