

„Schiefer“ Riesling (2022)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Van Volxem – Saar
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0010622

Die neue Führungscrew im Weingut Van Volxem übertrifft die hohen Erwartungen mit ihrem fabelhaften „Schiefer“-Riesling

Der Jahrgang 2022 ist ein ganz besonderer für das Weingut Van Volxem, weil er auch das Debüt des neuen Führungsteams ist, dem Eigentümer und Spiritus Rector Roman Niewodniczanski die Verantwortung in Wiltingen übertragen hat. Es ist zudem der Premieren-Jahrgang des neuen Kellermeisters Christoph Friedrich, der den zum Ruwer-Konkurrenten Karthäuserhof abgewanderten langjährigen Weinmacher Dominik Völk ersetzt. Die Erwartungen sind groß und natürlich wird genau beobachtet, was dieser Wechsel für die Stilistik von Van Volxem bedeutet: Gerade die vermeintlich kleineren Weine stehen dann besonders auf dem Prüfstand, die bei hoher Produktionsmenge qualitativ bestehen müssen. 2022 ist quasi der Lackmustest, auf dem Prüfstand sind Weine wie der enorm beliebte „Schiefer“ Riesling, eine Cuvée aus verschiedenen Lagen, die als Appetitmacher den Einstieg bildet in die hochkarätig ausgestattete Rieslingwelt von Roman Niewodniczanski. Der feine, anziehende Duft öffnet sich mit Aromen von Aprikose, Mandarine und Pfirsich, unterlegt von adretter Schieferwürze, auch gelber Apfel und eine leicht süßliche Zitrusnote. Am Gaumen schlank und straff gebaut wie ein Modellathlet, lebendig und mit guter Spannung, saftig, animierend, mit klarer, verlockender Fruchtaromatik von Steinobst und gelbem Apfel, mit feiner Würze und einem festen mineralischen Kern. Vollmundig, elegant, virtuos balanciert, da passt alles zusammen wie bei einem eingespielten Orchester, mit viel Trinkfluss, beachtlichem Spannungsbogen und durchaus hohem Anspruch. Alle Achtung, das ist ein



finessenreicher Riesling mit Referenzcharakter, der für das ganze Anbaugebiet Saar werben kann. Diesen Lackmustest hat die neue Führungscrew mit Christoph Friedrich mit Bravour bestanden und dabei die hohen Erwartungen sogar noch übertroffen: Außerordentlich gut gelungen, auf diesem Preisniveau dürfte man kaum einen Gutswein mit größerem Weinwert finden!

Garantiert sofortige Freude bis 2028.

Allergene	Sulfite
Restzucker	6 g/l
Gesamtsäure	6,4 g/l

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