

Riesling „VV“ (2022)

Region	Mosel (Saar-Ruwer)
Erzeuger	Weingut Van Volxem – Saar
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	Riesling
Bestell-Nr.	DM0012722

Kann denn ein wenig Restsüße Sünde sein? Auf keinen Fall, schon gar nicht bei Van Volxems „Viel Vergnügen“-Riesling

Während das schlankere Gutsriesling-Pendant „Schiefer Riesling“ sich neben schöner Frucht über rassige reife Säure und kristallklare Schiefer-Mineralität definiert, kommt der „VV“ mehr über fulminante Frucht, opulente Saftigkeit – und eine deutlichere Restsüße: er ist geschmacklich eher feinherb. Das hat bewusste Reminiszenzen an den Van Volxem-Stil zu Beginn des sagenhaften Saar-Erfolgsstory. Damals, Anfang der 2000er-Jahre, waren Roman Niewodniczanskis Weine deutlich opulenter und durchaus von Restsüße geprägt. Der „VV“ wächst auf Devon-Schieferböden, wird etwas später gelesen als der „Schiefer“ und bei der Spontanvergärung bleibt etwas mehr Restzucker stehen. Und was macht das? Richtig viel Spaß! Lust auf Sonne, Terrasse und gute Laune! Also, kurz, bevor wir den Grill für gegrillte Garnelen mit Tomaten-concassée und leicht säuerlicher Beurre Blanc oder Seeteufel-Steaks mit gegrillten Pfirsichen und Kräutersalsa anwerfen, und die Musik – mitreißend wie der Wein – erklingt, unsere Verkostungsnotizen. Apropos Pfirsiche: Bei einem Marktbesuch im Hochsommer könnten die Pfirsiche, die uns das Bouquet förmlich entgegenschleudert, nicht reifer und mundwässernder saftig duften. Unterlegt von feiner Schiefermineralität, lädt dieser Stoff zum Probieren und dabei mehr zum Trinken denn zum Studieren ein. Da tun die wahrscheinlich schlanken 11,5 Vol.-% Alkohol ihr Übriges. Am Gaumen das gleiche Bild: Reife Frucht, die sich erst voluminös und cremig im Mund ausbreitet – so saftig und gefällig löst das Glücksgeföhle aus, dann ein bei aller Gefälligkeit



enorm animierendes, hochfeines Süße-Säure-Spiel mit charmant unterschwelliger Mineralität. Das sind die vielen Facetten dieses Musterweinguts und der phänomenalen Rebsorte Riesling, die wir und Sie, werte Kunden, so lieben!

Ab sofort los ins Vergnügen und bis 2025 Party, nonstop!

Allergene

Sulfite

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