

Weingut Van Volxem - Rotschiefer Riesling Kabinett - 2015 - blanc



Ce Riesling est issu de l'assemblage des raisins de 3 excellentes parcelles du Domaine, sur la commune de Wiltingen : Gottesfuss, Klupp et Klosterberg. Toutes trois présentent la particularité de reposer sur un terroir de schistes rouges très riches en oxyde de fer, qui vont donner beaucoup de profondeur et de tension minérale au vin.

La qualité du terroir, couplée à un tri sévère du raisin et à un élevage mesuré et peu interventionniste, permettent à ce riesling sec de livrer son message avec un savant mélange de force et de subtilité.

La délicate onctuosité de l'attaque en bouche s'équilibre parfaitement avec la fine trame minérale, saline, et la tension du vin. Comme toujours avec les vins du Domaine Van Volxem, la faible teneur en alcool (12° en moyenne) rend ce Rotschiefer très accessible et digeste : épices douces, fleurs blanches et saveurs de poire, relevés par quelques notes d'agrumes et de groseilles blanches, se conjuguent avec un grand naturel dans ce Riesling gourmand et de belle intensité.

Déjà irrésistible aujourd'hui, il se goûtera fort bien sur les 10 prochaines années, aussi bien lors d'un apéritif dînatoire, avec toast de saumon et de chèvre frais, que pendant un repas, pour accompagner un poisson en papillote aux épices douces ou, tout simplement, une volaille rôtie.

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Weingut Van Volxem - Rotschiefer Riesling Kabinett - 2015 - blanc



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Fleurs blanches et jaunes.
Poire, pêche blanche, groseille. Pointe
d'agrumes. Poivre blanc, cardamome.

Bouche : Attaque souple, légère
onctuosité. Le milieu de bouche se
retend porté par la minéralité du sol et
de fins amers. Belle longueur sur le
fruit mûr.

Accords mets-vins : Terrine de
poisson, ceviche, salade de chair de
crabe. Poisson poché aux épices
douces. Volaille rôtie.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025 à
2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure



Caractéristiques techniques

Cépage : Riesling

Alcool : 12°

Culture : Biologique