

## WEIN & SPEISE

### Van Volxem Goldberg Riesling Großes Gewächs VDP 2017

#### & Lachsforelle und Salat.

Liebe Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber,

heute möchte ich Ihnen von Roman Niewodniczanski den 2017er Van Volxem Goldberg Riesling Großes Gewächs VDP vorstellen.

„Ein großer Wein ist immer das Spiegelbild seines Bodens!“ Diese alte französische Winzerweisheit vermittelt vielleicht kaum ein anderer Wein so eindrucksvoll wie der Goldberg Riesling aus dem traditionsreichen Weinort Wawern – Nomen est Omen. Elegant verschmilzt das salzige Mineral mit dem animierenden Duft von weißem Pfeffer. Nach einigen Minuten im großen Glas entströmt dem zunächst rauchig-kräuterig anmutenden Wein der zarte Duft von vollreifen Früchten wie Aprikosen, Mirabellen und saftigem Weinbergpfirsich. Dieser faszinierende Duft mündet in einem verführerischen, facettenreichen Spiel, das gemeinsam mit der seidig-geschmeidigen Textur einen großen Wein mit langem Nachhall sinnlich erlebbar macht.

Dieser Saarwein Großer Lage ist spontan vergoren, hatte eine lange Reifezeit und wurde ohne Schönungsmittel hergestellt.

Analytische Daten:

👉 12,5 % Vol.

👉 8,8 g/l Säure

👉 8,0 g/l Zucker

Der Wein harmoniert sehr gut mit asiatischen Speisen, Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren und weißem Fleisch. Heute gibt es zum Van Volxem Goldberg Riesling Großes Gewächs VDP 2017 eine Lachsforelle mit Salat. Wir sind glücklich, den Wein in unserem Sortiment zu haben.

Die Komponenten des Salats sind:

Spargel und Sellerie, fingerbreit geschnitten

Kirschtomaten, halbiert

Radicchio und Endiviensalat, von Hand gezupft

Frühlingszwiebeln, Minze, Koriander, Estragon, Chilischoten

Dressing: Zitronenzesten, -saft, Salz, Senf und Saft von Kumquat-Marmelade gründlich mischen, bis sich das Salz gänzlich aufgelöst hat. Anschließend mit Olivenöl zu einer homogenen Sauce verrühren, die emulgiert.

Salat und Dressing vermengen und servieren.

Weitere Hinweise zum Wein und zur Zubereitung finden sich in einem Video, das bei Facebook unter [vinvinoweinergin](#), bei YouTube unter [vinvinowein](#), bei Instagram unter [vinvinowein.de](#) und auf unserer Webseite unter [www.vinvinowein.de/videos/](http://www.vinvinowein.de/videos/) abrufbar ist.

Guten Appetit!

Bleiben Sie gesund und glücklich,

Ihr vinvinowein-Team aus dem Lehel

[www.vinvinowein.de](http://www.vinvinowein.de)

aufgenommen am 11. April 2020 und am 18. April 2020 veröffentlicht

vinvinowein

#Weinberatung #WeinundSpeise #Weinkauf #WeinkaufinLehel #WeinkaufinMünchen  
#Weinprobe #Winzer #Rebsorte #Weingebiet #WeinausDeutschland #WeinausItalien  
#WeinausÖsterreich #WeinausFrankreich #Weingut #HandgemachteWeine #vanVolxem  
#RomanNiewodnischanski #Mosel #Riesling #großesGewächs #Lachsforelle  
#spontanVergärung