



## Van Volxem Brut 1900

Verführerisch sinnlich-reife  
Fruchtaromen, Pfirsich, Quitte,  
Mandarine, feine Schiefernote, frisch,  
filigrane Perlage

**Winzer:** Van Volxem

**Region:** Mosel

**Rebsorte:** 100% Riesling

**Farbe:** weiß

**Ausbau:** Méthode Champenoise, 5 Jahre auf der Hefe

**Alkohol:** 12.0 % vol

**Trinktemperatur:** 8 - 10°C

**Kulinarischer Tipp:** Als Aperitif, Canapés mit  
Räucherlachs, Quiche, Käsefondue, helles Fleisch,  
Nuss-Gebäck

**0.75 l** – Bestellnummer n106600

---

## Van Volxem Mosel

Das im historischen Zentrum von Wiltingen gelegene Weingut geht auf eine römische Villenanlage zurück, deren Fragmente noch heute auf dem Gelände sichtbar sind. Die Weinberge wurden bereits im 3. Jahrhundert in den besten Schieferlagen der Saar angelegt. Lange führten Mönche den traditionsreichen Betrieb, bis er im Zuge der französischen Revolution an den aus Brüssel

stammenden Trierer Brauer Gustav van Volxem fiel. Im Jahr 2000 übernahm Roman Niewodniczanski, ebenfalls Sprössling einer Brauereifamilie, das Weingut. Er macht ? Cool-Climate-Weine? mit moderatem Alkoholgehalt und ausgeprägter Struktur, Komplexität und Dichte. Weine, die sehr präzise den Reichtum jeder einzelnen Lage genau auf den Punkt und ins Glas bringen.