VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

GROSSER HERRENBERG

RIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE
FEINFRUCHTIG

Leicht rauchig-feuersteiniger Auftakt, der mit etwas Luft Platz macht für ein tiefgründiges Bukett mit Aromen von reifem Weinbergspfirsich und Ananas, begleitet von leicht kräuterwürzigen Noten, die an Hopfen und Ingwer erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der Grosse Herrenberg Kabinett vollmundig und druckvoll, mit dichter schmelziger Textur und fein mineralischem Rückgrat. Das wunderbare Spiel von Süße und Säure verleiht ihm eine herrliche Frische und harmonische Balance und leitet über zum langen aromatischen Nachhall.
Er ist ein ausgezeichneter Begleiter zum scharfen Thai-Curry, hellem Geflügel, oder einem frischen Salat mit Birne, Walnüssen und Blauschimmelkäse.

GROSSER HERRENBERG | VDP.GROSSE LAGE®
Diese Lage liegt in einem Seitental der Saar hinter der Ortsgemeinde Wawern. Die Reben wurzeln in einem hochverwitterten devonischen Schiefer mit einem hohen Lehm-Anteil. Die Lage hat eine optimale Süd-Ausrichtung, so dass die Reben den ganzen Tag vom Sonnenschein profitieren. Die Weinberge von Wawern haben die höchste Anzahl von Sonnenstunden pro Jahr von der gesamten Saar. Die Steigung des Weinbergs liegt bei relativ homogenen 40%.
Die Vielschichtigkeit des Bodens spiegelt sich im Wein wieder und verleiht diesem Tiefgang und Komplexität. Die Weine sind von einem hohen Spannungsbogen gekennzeichnet.

ALKOHOL	8 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKEMPFEHLUNG	Jetzt bis 2032
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Suppen, Fisch, kalte Vorspeisen, Gemüse

Weingut von Othegraven KG
Weinstraße 1 , 54441 Kanzem
Inhaber: Günther Jauch

Telefon: +49 (0) 6501-150042
Fax: +49 (0) 6501-18879
info@von-othegraven.de
www.von-othegraven.de

VDP.WEINGUT