



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2023

ALTENBERG

RIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE
FEINFRUCHTIG

Herrlich duftiges und dabei enorm tiefgründiges Bukett mit Aromen von frisch aufgeschnittener Ananas, Aprikose, reifem Pfirsich und Orangenschale, sowie fein kräutrig-floralen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der Altenberg Kabinett gewohnt vollmundig und druckvoll, unterstützt von einer charmanten Säure, die ihm Frische und Lebendigkeit verleiht. Die expressive, dunkle Mineralität unterstreicht die Komplexität des Weins, während der lange aromatische Nachhall das Geschmackserlebnis harmonisch abrundet und für einen nachhaltigen Eindruck sorgt. Versuchen Sie den Wein zu asiatisch inspirierten Gerichten wie einem fruchtigen Mango-Avocado-Salat, frischem Thunfisch-Sashimi oder auch einem cremigen Käse wie Brie oder Camembert.

ALTENBERG | VDP.GROSSE LAGE®

Einer monumentalen Steilwand gleich, steht der Kanzemer Altenberg in perfekter Süd-Süd-Ost-Ausrichtung. Wie in allen Othegraven-Lagen ist Devon-Schiefer das prägende Element, im Altenberg mit Spuren von Eisenoxid. Ein nobler Wein wächst hier, mineralisch und warm zugleich mit innerer Größe und ganz in sich selbst ruhend.



ALKOHOL	8 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Salatvariationen, Fisch, Kräuter, kalte und warme Vorspeisen

