



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2022

BOCKSTEIN

RIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE
FEINFRUCHTIG

Feine Nase mit hellen gelbfruchtigen Anklängen, etwas Stachelbeere und floralen Nuancen. Zart rauchige Töne. Im Mund ein schlanker, steinig-mineralischer Kern, umspielt von saftiger zitroniger Frucht. Eleganter Stil, bleibt lange am Gaumen, frisch, recht fester Abgang mit Zug.

BOCKSTEIN | VDP.GROSSE LAGE®

Wie ein Amphitheater öffnet sich der silbriggraue Schieferhang des Ockfener Bocksteins, eine der klassischen Lagen der Saar. Entsprechend typisch präsentiert sich der Wein mit der unverwechselbaren Frucht des Rieslings, feinwürzig, charaktervoll und subtil.



ALKOHOL	8 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Pasta, Salatvariationen, kalte Vorspeisen, Desserts.

