



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

BOCKSTEIN

RIESLING SPÄTLESE VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Herber Auftakt mit hellen Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Zitrone nebst rauchig-reduktiven Feuersteinnoten von der Vergärung mit natürlichen Hefen. Mit Luft bereichern dann Birne, Nektarine und Pomelo das Bukett, die dem Wein eine zusätzliche Tiefe und fruchtige Komplexität verleihen. Am Gaumen präsentiert sich diese Spätlese straff und unheimlich tiefgründig, mit beeindruckender Konzentration, feiner geschliffener Säure und tollem mineralischem Gripp. Der Nachhall ist komplex und langanhaltend, was die Qualität und das außerordentliche Reifepotenzial des Weins unterstreicht.

Der Wein harmonisiert hervorragend mit Ziegenkäse-Salat mit karamellisierten Walnüssen, einer geschmorten Ente, oder würzigem Blauschimmelkäse.

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	7,5 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Desserts, Pasta, Currys

