



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

ALTENBERG

RIESLING SPÄTLESE VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Charmanter Duft mit vollreifen Aromen von Mango, reifer Ananas und Weinbergs-Pfirsich, ergänzt durch erdig-mineralische Anklänge, die dem Bukett eine faszinierende Komplexität und Tiefe verleihen. Am Gaumen glänzt die Altenberg Spätlese mit herrlich saftigem Süße-Säure-Spiel, wirkt dabei außerordentlich konzentriert und geschliffen, mit leicht öligem Botrytis-Schmelz und ausgezeichneter mineralischer Struktur. Der lange, aromatische Nachhall wird von feinen floralen Noten begleitet, die dem Wein einen unverwechselbaren und edlen Charakter verleihen. Ein idealer Begleiter zu gegrilltem Fisch wie etwa einem Lachs, serviert mit einer exotischen Mango-Salsa, oder geschmorter Ente mit Orangensauce, die die tropischen Fruchtnoten des Weins aufgreifen.

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	7,5 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	braun-grauer Schiefer mit verwittertem Rotliegenden (Eisenoxidanteil)
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Desserts, kalte und warme Vorspeisen

