



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2023

ALTENBERG

RIESLING AUSLESE VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Ausgangsbasis für unsere Altenberg Auslese waren penibel von Hand selektierte, von Edelfäule befallene Beeren mit einem grandiosen Mostgewicht von 106° Oechsle. Facettenreicher Duft mit präzisen, von Botrytis geprägten Trockenobstnoten von Rosinen und Feigen sowie exotischen Aromen von Mango, Mandarinschale und Babyananas. Feinster Blütenhonig verleiht dem Bouquet darüber hinaus eine beeindruckende Konzentration und edle Noblesse. Am Gaumen präsentiert sich diese Auslese enorm druckvoll, mit schier überbordender Konzentration und Fruchtfülle. Die dichte, ölige Textur wird dabei perfekt von der geradezu knisternden Säure ausbalanciert, die bei diesem Elixier für eine atemberaubende Frische und Spannung sorgt und zum minutenlangen komplexen Nachhall überleitet.

Der Wein ist eine Offenbarung zu gereiftem Käse, fruchtigen Desserts oder auch cremigen Süßspeisen wie einer Crème brûlée.

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	braun-grauer Schiefer mit verwittertem Rotliegenden (Eisenoxidanteil)
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Desserts, kalte und warme Vorspeisen

