



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

GROSSER HERRENBERG

RIESLING SPÄTLESE ALTE REBEN VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Die Spätlese von über 60 Jahre alten Reben aus unserer Wawerner Monopollage Grosser Herrenberg zeigt sich anfangs noch etwas verschlossen mit reduktiven Feuersteinaromen. Mit etwas Luft machen die rauchigen Noten schnell Platz für präzise, kühle Aromen von Zitronenzesten, Salzzitronen und Grapefruit sowie feinen kräutrig-mineralischen Anklängen, die an frische Wiesenkräuter erinnern. Am Gaumen präsentiert sich der Wein straff und fokussiert, mit brillanter Säure, ausgeprägter Mineralität und langem steinigem Nachhall. Eine Spätlese, die mit ihrer Klarheit und Komplexität beeindruckt und sich mit jedem Schluck weiterentwickelt. Exzellenter Aperitif und sehr guter Begleiter zu salzigen Käsesorten wie etwa Pecorino.

GROSSER HERRENBERG | VDP.GROSSE LAGE®

Diese Lage liegt in einem Seitental der Saar hinter der Ortsgemeinde Wawern. Die Reben wurzeln in einem hochverwitterten devonischen Schiefer mit einem hohen Lehm-Anteil. Die Lage hat eine optimale Süd-Ausrichtung, so dass die Reben den ganzen Tag vom Sonnenschein profitieren. Die Weinberge von Wawern haben die höchste Anzahl von Sonnenstunden pro Jahr von der gesamten Saar. Die Steigung des Weinbergs liegt bei relativ homogenen 40%. Die Vielschichtigkeit des Bodens spiegelt sich im Wein wieder und verleiht diesem Tiefgang und Komplexität. Die Weine sind von einem hohen Spannungsbogen gekennzeichnet.



ALKOHOL	7,5 % vol
REBEN	Riesling
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Desserts, kalte und warme Vorspeisen

