



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

BOCKSTEIN

RIESLING AUSLESE VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Die Bockstein Auslese zeigt sich anfangs noch sehr verschlossen, wirkt extrem kühl und steinig mit dominierenden rauchigen Feuersteinnoten. Mit etwas Luft dann sehr klar und tiefgründig mit Aromen von vollreifem gelbem Steinobst wie Nektarine, dazu auch exotische Anklänge von Ananas und etwas Cassis sowie zarte Trockenobstanklänge nebst Blütenhonig. Am Gaumen präsentiert sich der Wein straff und fokussiert, mit hervorragender strahlender Säure, dichter, fein öliger Textur und wiederkehrenden steinig-mineralischen Noten. Die großartige Länge und der saftig animierende Nachhall machen diese Auslese zu einem herausragenden Genusslebnis! Sie ist ein idealer Begleiter zu edlen Käsesorten wie gereiftem Ziegenkäse, cremigem Brie oder kräftigem Roquefort sowie fruchtigen Desserts wie einem Mango-Sorbet.

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

