VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

ALTENBERG

SPÄTLESE ALTE REBEN VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Die Altenberg Spätlese von über 70 Jahre alten Reben wirkt anfangs noch etwas verschlossen, mit zurückhaltenden rauchigen Zitrusnoten. Mit Luft baut der Wein im Glas dann enorm aus: Opulente und unglaublich tiefgründige Botrytis-Aromatik, mit Aromen von Rosinen, getrockneten Aprikosen, reifer Mango und Babyananas - alles unterlegt von dunkel-mineralischen Noten. Am Gaumen enorm konzentriert und vielschichtig, mit dichter öliger Textur, reifer Säure und wieder expressiv mineralischen Anklängen. Der Wein zeigt schon jetzt eine beeindruckende Länge und wird von Jahren der Kellerreife enorm profitieren, um sein ganzes Potenzial zu entwickeln.
Die Opulenz dieses Weins macht ihn besonders reizvoll in der Kombination mit reichhaltigen Gerichten wie gebratener Gänseleber, einer Tarte Tatin oder würzigen Käsesorten wie Roquefort.

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	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Gewürze, Desserts, Salatvariationen

Weingut von Othegraven KG
Weinstraße 1 , 54441 Kanzem
Inhaber: Günther Jauch

Telefon: +49 (0) 6501-150042
Fax: +49 (0) 6501-18879
info@von-othegraven.de
www.von-othegraven.de

VDP.WEINGUT