



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2014

ALTENBERG

RIESLING KABINETT VERSTEIGERUNG VDP.GROSSE LAGE
FEINFRUCHTIG

Die Basis für den feinfruchtigen Versteigerungs-Kabinett aus der größten zusammenhängenden Steillage Europas, dem Kanzemer Altenberg, bilden vollreife, gesunde Trauben alter Rebstöcke, die auf dem eisenhaltigen, roten Schieferboden gedeihen. Gelbfruchtiges Bukett mit Noten von reifer Birne und Pfirsich, mit zart floralen Anklängen, etwas Blütenhonig und deutlich gelbwürzigen Noten, die an Safran und Kurkuma erinnern. Am Gaumen ist der Wein harmonisch und ausgewogen, mit animierendem Süße-Säure-Spiel, feiner Textur, gutem mineralischem Rückgrat und langem, feinfruchtigem Nachhall. Sehr guter Kabinett aus herausforderndem Jahrgang, der sich jetzt auf der Spitze seiner Trinkreife befindet. Genießen Sie den Wein zu asiatischen Gerichten wie einem scharfen Thai-Curry, einem Ziegenfrischkäse oder einem Apple-Crumble.

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
SÄURE	9 g/l
RESTSÜSSE	56 g/l
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden

