



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2010

ALTENBERG

RIESLING BEERENAUSLESE VDP.GROSSE LAGE
EDELSÜSS

Altgoldene Farbe mit hoher Viskosität und wahnsinnig tiefgründigem Bukett mit geradezu verschwenderischen Aromen von kandierten Zitrusfrüchten, gedörrten Aprikosen, Rosinen, Feigen und Datteln – alles unterlegt von feinsten Schieferwürze, Waldhonig und edlen Safrannoten. Am Gaumen präsentiert sich diese Beerenauslese aus großem Jahr hoch konzentriert und erinnert dabei mehr an eine Trockenbeerenauslese. Die dichte, ölige Textur verleiht dem Wein eine beeindruckende Präsenz, während die kristalline Säure für Frische und Balance sorgt und von der rauchigen Schiefermineralität in einen perfekten Rahmen gefasst wird. Ein Süßwein-Meisterwerk von außergewöhnlicher Qualität und Tiefe, das Genießer mit ihrem minutenlangen, komplexen Nachhall über Jahrzehnte beeindrucken wird.

Aufgrund seiner opulenten Süße und Komplexität passt der Wein perfekt zu edlen Desserts wie einer feinen Crème Brûlée, einer Dattel-Walnuss-Torte oder einer Tarte Tatin. Auch zu gereiftem Blauschimmelkäse wie Roquefort oder Stilton bietet er eine faszinierende Balance zwischen Süße und Salz.

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	6 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden

