VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2018

ALTENBERG

RIESLING AUSLESE ALTE REBEN VDP.GROSSE LAGE
EDELSÜSS

Die Altenberg Auslese von über 70 Jahre alten Reben präsentiert sich ebenso beeindruckend wie es der großartige Jahrgang 2018 erwarten lässt: Erstaunlich feines und elegantes Bukett mit Aromen von kandiertem Steinobst wie Aprikose und Mirabelle, Lemon Curd, Mango und noblem Honignoten – alles unterlegt von fein rauchigen Schiefernoten, floralen Anklängen sowie zarten Vanillenuancen. Am Gaumen dicht und druckvoll, wirkt dabei sehr geschliffen, mit feinem Schmelz, noblem Süße-Säure-Spiel und exzellenter mineralischer Struktur. Sehr guter, vielschichtiger Nachhall.
Ein wunderbarer Essensbegleiter zu gehalten Käsevariationen, oder aber auch zu fruchtigen Desserts wie einer Aprikosen-Tarte oder Maracuja-Panna-Cotta.

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 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Desserts, Schwein, Rind, warme Vorspeisen

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