



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

MAGNUMFLASCHE: BOCKSTEIN

RIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE
FEINFRUCHTIG

Der Bockstein Kabinett zeigt sich anfangs steinig und karg. Mit etwas Luft entfalten sich Aromen von reifem Pfirsich, Grapefruit und floralen Noten, sowie fein kräutrig-mineralischen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein straff und fokussiert, wirkt einerseits federleicht, aber dennoch unheimlich konzentriert, mit fester fordernder Struktur, fein salziger Mineralität und spannungsgeladenem Süße-Säure-Spiel. Der Wein besticht zudem durch eine bemerkenswerte Länge, die das komplexe Geschmackserlebnis wunderbar abrundet. Dieser Kabinett passt sehr gut zu frischen Meeresfrüchten wie etwa Jakobsmuscheln, einem gebratenen Zanderfilet oder einem zarten Ziegenkäse.

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	8 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Pasta, Salatvariationen, kalte Vorspeisen, Desserts.

