



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2022

BOCKSTEIN

RIESLING GROSSES GEWÄCHS VDP.GROSSE LAGE
TROCKEN

Dieser trockene Spitzenriesling kommt aus dem Amphitheater der Saar – dem weltberühmten Ockfener Bockstein. Der Most, gewonnen aus vollreifen Trauben, die auf quarzreichem grauem Schieferboden gedeihen, wurde im großen Holzfass ausgebaut. Unglaublich komplexer und tiefgründiger Duft, mit Aromen von Aprikose, Lemon Curd, gerösteten Walnüssen, Tabak und Feuerstein, sowie einem zarten Hauch von Vanille. Mit etwas Belüftung nimmt der Holzeindruck ab, während das Bukett zunehmend straffer und salziger wird, mit Aromen von Salzzitronen und einem feinen, tabakigen Edelholzduft, der an einen gepflegten Humidor erinnert. Am Gaumen zeigt der Wein eine beeindruckende Struktur, wirkt sehr nobel und völlig trocken. Kühl rauchige Noten und eine salzig-mineralische Frische ergänzen das Geschmackserlebnis, das in einem langen Nachhall mit wiederkehrenden Tabak- und Röstnoten endet. Ein würdiger Nachfolger des 2019ers – zweifellos kein typischer trockener Saar-Riesling, sondern vielmehr eine meisterhafte burgundische Interpretation dessen!

Die salzig-mineralische Frische und die ausgezeichnete Struktur des Weins harmonisieren wunderbar mit gegrilltem oder gebratenem Fisch, geschmortem Kalbfleisch oder gereiften Käsesorten wie einem cremigen Brie oder einem aromatischen Comté.

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 | 12,5 % vol |
| REBEN | Riesling |
| BODEN | Skelettreicher Devonschiefer (blau-grau)/ Grauwackeverwitterungsböden |
| SPEZIALITÄT | Spontanvergärung im Edelstahltank |
| TRINKTEMPERATUR | 8 – 10 Grad |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Rind, Gemüse, Fisch, Pasta, Kräuter |

