



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2022

ALTENBERG

RIESLING GROSSES GEWÄCHS VDP.GROSSE LAGE
TROCKEN

Die Grundlage für diesen trockenen Spitzenriesling bildeten vollreife Trauben von Reben, die auf dem typischen, eisenhaltigen roten Schieferboden des Kanzemer Altenbergs - der größten zusammenhängenden Steillage Europas - gewachsen sind. Nach kurzer Maischestandzeit wurde ein Teil des Mostes anschließend im großen Holzfass ausgebaut. Dieser trockene Grand Cru überzeugt mit einer vielschichtigen, tiefgründigen Aromatik und eindrucksvoller Struktur. Das Bukett zeigt sich komplex und anspruchsvoll: Reife Zitrusnoten von Grapefruit und kandierter Zitrone treffen auf rauchige Anklänge von Feuerstein, begleitet von zart gerösteten Walnüssen, hellem Tabak und einem Hauch rotem Pfeffer. Getrocknete Heublumen verleihen der Nase eine fast ätherische Leichtigkeit, während Salbei und Rosmarin für eine kräuterwürzige Tiefe sorgen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein markant und präzise: straff gebaut mit spürbar griffiger Phenolik, die ihm Ernsthaftigkeit und exzellente Struktur verleiht. Mit etwas Luft öffnet sich der Wein zunehmend, gewinnt an Saftigkeit, bleibt aber stets kompromisslos trocken, kühl und puristisch im Ausdruck. Das lange, zupackende Finale zeugt von innerer Spannung und Entwicklungspotenzial.

Anspruchsvoller, strukturierter Riesling mit kräuterwürziger Tiefe, der ausgezeichnet zu gebratenem Geflügel, gegrilltem Gemüse oder einem cremigen Ziegenkäserisotto passt.

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	12 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Pasta, Geflügel, Rind

