



## VON OTHEGRAVEN

### KANZEM AN DER SAAR

2023

### KANZEMER

RIESLING VDP.ORTSWEIN  
TROCKEN

Der trockene Kanzemer Ortswein entfaltet eine fruchtig-würzige Aromatik mit Noten von reifen roten Äpfeln, rotem Pfeffer und intensiven ätherischen Kräutern wie Salbei sowie getrockneten Heublumen. Mit etwas Belüftung kommen intensive Aromen von Curry, Kurkuma, etwas Paprikapulver, fein rauchige Nuancen und einem Hauch von Feuerstein hinzu. Am Gaumen präsentiert sich der Wein konsequent trocken mit einer straffen, mineralischen Struktur, reifer Säure und feinem Gerbstoffgriff. Gewürznoten tauchen erneut auf, begleitet von einer exzellenten Struktur und einem langanhaltend komplexen Nachhall, der an hellen Tabak erinnert. Eine herausragende Ortsweinqualität für all jene, die Frucht im Wein eher meiden. Extrem ernsthaft, etwas außergewöhnlich und dabei außergewöhnlich gut!

Dank seiner kräuterwürzigen und mineralischen Frische harmoniert der Wein perfekt mit einem zarten Kalbsfilet in Kräuterkruste, gebratenem Lammfilet mit mediterranen Kräutern oder intensiveren Käsesorten wie gereiftem Comté oder Manchego.

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>ALKOHOL</b>          | 12 % vol                                |
| <b>SÄURE</b>            | 6 g/l                                   |
| <b>RESTSÜSSE</b>        | 2 g/l                                   |
| <b>REBEN</b>            | Riesling                                |
| <b>BODEN</b>            | Schieferboden                           |
| <b>SPEZIALITÄT</b>      | Spontanvergärung im Edelstahltank       |
| <b>TRINKTEMPERATUR</b>  | 8 – 10 Grad                             |
| <b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> | Gemüse, Pasta, Gewürze, Geflügel, Fisch |

