VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2024

KABINETT

RIESLING VDP.GUTSWEIN
FEINHERB

Karg und steinig in der Nase, zeigt dieser Wein eine lebendige Frische mit klaren Aromen von Limette, grünem Apfel, Holzbirne und weißer Johannisbeere, umrahmt von einer kühlen, rauchigen Schiefermineralität und einem Hauch von Feuerstein. Mit etwas Luft entfaltet sich der Wein weiter und gewinnt an Tiefe. Am Gaumen präsentiert er sich äußerst lebendig, mit erfrischendem Säurenerv, dezenter Restsüße und markanter Schiefermineralität. Der Nachhall ist saftig und animierend, mit griffiger Textur, die dem Wein eine zusätzliche Komplexität verleiht.

Dieser feinherbe Gutswein-Kabinett passt hervorragend zu leichten Gerichten wie frischen Meeresfrüchten, einer Gazpacho oder einem mediterranen Feta-Salat, die seine klare Struktur und die erfrischende Säure wunderbar ergänzen.

Nährwertdeklaration je 100 ml

Brennwert	261 kJ / 63 kcal
Kohlenhydrate	3,1 g
davon Zucker	2,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Zutatenverzeichnis
Zutaten: Trauben, Konservierungsstoff: **Sulfite**; Kohlendioxid.

ALKOHOL	9 % vol
SÄURE	9,6 g/l
RESTSÜSSE	24 g/l
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Geflügel, Currys, Salatvariationen, kalte 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