



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2024

KABINETT

RIESLING VDP.GUTSWEIN
FEINHERB

Jugendliches Bukett mit deutlich fruchtigen Noten von saftigen Zitrusfrüchten und reifem Apfel. Am Gaumen präsentiert sich dieser feinherbe Gutswein-Kabinett klar, hell und strahlend, mit schlankem Körper, lebendigem Süße-Säure-Spiel, zartem Gerbstoffgrip und saftig-erfrischendem Nachhall.

Dieser feinherbe Gutswein-Kabinett passt hervorragend zu frischen, leichten Gerichten, wie einem leichten Salat mit Putenbruststreifen, Sushi oder vietnamesischen Sommerrollen, die seine lebendige Säure und den frischen, saftigen Charakter 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 Edeltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Geflügel, Currys, Salatvariationen, kalte Vorspeisen

