



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2024

GROSSER HERRENBERG

RIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE
FEINFRUCHTIG

Lebendiges Bukett mit herber Zitrusfrucht, weißem Pfirsich und dezenten Feuersteinnoten, begleitet von zart hopfigen Anklängen und einer Kräuternuance, die an Wiesenkräuter und Zitronenverbene erinnern. Mit etwas Luft gewinnt der Wein an Intensität und zeigt zunehmend gelbfruchtige Aromen von Mirabelle und reifem Apfel.

Am Gaumen präsentiert sich der Wein straff und lebendig, mit saftigem Spiel aus Süße und Säure, feiner Schiefermineralität und langem, harmonischem Nachhall.

Dieser Wein ist ein ausgezeichneter Begleiter zu leichten Gerichten wie gegrillte Scampi mit Zitronenbutter und frischen Kräutern, Pasta mit selbstgemachtem Basilikum Pesto oder einem Feldsalat mit gerösteten Walnüssen, gebratenem Ziegenkäse und leichtem Honig-Senf-Dressing.

GROSSER HERRENBERG | VDP.GROSSE LAGE®

Diese Lage liegt in einem Seitental der Saar hinter der Ortsgemeinde Wawern. Die Reben wurzeln in einem hochverwitterten devonischen Schiefer mit einem hohen Lehm-Anteil. Die Lage hat eine optimale Süd-Ausrichtung, so dass die Reben den ganzen Tag vom Sonnenschein profitieren. Die Weinberge von Wawern haben die höchste Anzahl von Sonnenstunden pro Jahr von der gesamten Saar. Die Steigung des Weinbergs liegt bei relativ homogenen 40%.

Die Vielschichtigkeit des Bodens spiegelt sich im Wein wieder und verleiht diesem Tiefgang und Komplexität. Die Weine sind von einem hohen Spannungsbogen gekennzeichnet.



Nährwertdeklaration je 100 ml

Brennwert	278 kJ / 67 kcal
Kohlenhydrate	4,9 g
davon Zucker	4,2 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Zutatenverzeichnis

Zutaten: Trauben, Konservierungsstoff: **Sulfite**.

ALKOHOL	8 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKEMPFEHLUNG	Jetzt bis 2032
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Suppen, Fisch, kalte Vorspeisen, Gemüse

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

