



## VON OTHEGRAVEN

### KANZEM AN DER SAAR

2024

### BOCKSTEIN

RIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE  
FEINFRUCHTIG

Gebirgsbachklare Nase mit feinen Aromen von Apfel, weißem Pfirsich, weißen Blüten und Limette, begleitet von einem Hauch Guave. Am Gaumen präsentiert er sich äußerst erfrischend, mit präziser Säure, die den dezenten Restzucker nahezu vollständig absorbiert. Ein beeindruckendes mineralisches Rückgrat stützt diesen Kabinett, der sich straff und griffig zeigt, mit langanhaltendem, mundwässerndem Nachhall. Der Wein packt zu und hat eine bemerkenswerte Struktur, die ihm Tiefe verleiht.

Ein perfekter Begleiter zu frischen Meeresfrüchten wie Thunfisch-Ceviche mit Limette, Koriander und Chili oder gegrillter Dorade mit Zitronen-Thymian-Marinade. Aber auch zu einem Caprese-Salat mit Tomaten, frischem Basilikum und Mozzarella ist der Kabinett ein wahrer Hochgenuss!

#### BOCKSTEIN | VDP.GROSSE LAGE®

Wie ein Amphitheater öffnet sich der silbriggraue Schieferhang des Ockfener Bocksteins, eine der klassischen Lagen der Saar. Entsprechend typisch präsentiert sich der Wein mit der unverwechselbaren Frucht des Rieslings, feinwürzig, charaktervoll und subtil.



#### Nährwertdeklaration je 100 ml

Brennwert	257 kJ / 62 kcal
Kohlenhydrate	4,5 g
davon Zucker	3,9 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

#### Zutatenverzeichnis

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

<b>ALKOHOL</b>	8 % vol
<b>REBEN</b>	Riesling
<b>BODEN</b>	Schieferboden
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	8 - 10 Grad
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Pasta, Salatvariationen, kalte Vorspeisen, Desserts.

