



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2024

ALTENBERG

RIESLING KABINETT VDP.GROSSE LAGE
FEINFRUCHTIG

Verführerisches Bukett, das mit Aromen von rotbackigen Äpfeln, Pfirsich und Ananas schmeichelt, begleitet von einer zarten Aprikosennote und floralen Anklängen, die an Mandelblüten erinnern. Am Gaumen zeigt sich der Wein hervorragend ausbalanciert, mit charmanter Restsüße und geschliffener, präziser Säure, die ihm Frische und Eleganz verleiht. Seine seidige Textur wird von der, für den Altenberg typischen, feinen roten Schiefermineralität unterstützt, die dem Wein eine subtile Tiefe verleiht. Der lange Nachhall rundet das Geschmackserlebnis harmonisch ab und sorgt für einen nachhaltigen Eindruck.

Dieser fruchtige Kabinett eignet sich wunderbar zu leichten asiatisch inspirierten Gerichten wie einem scharfen Thai-Curry, gegrilltem Hähnchenbrustfilet mit Mango-Salsa oder auch zu Ziegenkäse-Crostini mit Feigenmarmelade, die seine weiche Textur und fruchtige Frische perfekt ergänzen.

ALTENBERG | VDP.GROSSE LAGE®

Einer monumentalen Steilwand gleich, steht der Kanzemer Altenberg in perfekter Süd-Süd-Ost-Ausrichtung. Wie in allen Othegraven-Lagen ist Devon-Schiefer das prägende Element, im Altenberg mit Spuren von Eisenoxid. Ein nobler Wein wächst hier, mineralisch und warm zugleich mit innerer Größe und ganz in sich selbst ruhend.



Nährwertdeklaration je 100 ml

Brennwert	266 kJ / 64 kcal
Kohlenhydrate	4,9 g
davon Zucker	4,3 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Zutatenverzeichnis

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

ALKOHOL	8 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Salatvariationen, Fisch, Kräuter, kalte und warme Vorspeisen

