



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2024

ALTENBERG

RIESLING SPÄTLESE VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Klares, feinfruchtiges Bukett, das Aromen von Birne, Pfirsich, Ananas, reifem Apfel und Aprikose entfaltet, begleitet von dezenten Noten von Traubenschale und einer zarten Frische von Minze und Zitronenmelisse. Ein herrlicher Fruchtcocktail, der dem Wein eine bemerkenswerte Eleganz und Transparenz verleiht. Am Gaumen vollmundig und druckvoll dabei äußerst charmant, mit nobler Restsüße und fein integrierter Säure. Sein zarter Schmelz und das zupackende mineralisches Rückgrat verleihen dem Wein Struktur und Tiefe. Der lange Nachhall wird von floralen Noten begleitet und unterstreicht die edlen, transparenten Aromen des Weins. Insgesamt wirkt der Wein sehr elegant, mit einer leichtfüßigen Anmutung, die ihn zu einem außergewöhnlichen Genuss Erlebnis macht.

Ein idealer Begleiter zu Lachsfilet mit einer Honig-Senf-Glasur, frischem Ziegenkäse mit Birnenkompott und Walnüssen, oder einem exotischen Fruchtsalat, die die tropischen Fruchtnoten des Weins wunderbar aufgreifen.

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	300 kJ / 72 kcal
Kohlenhydrate	6,5 g
davon Zucker	5,9 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

Zutatenverzeichnis

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

ALKOHOL	7,5 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	braun-grauer Schiefer mit verwittertem Rotliegenden (Eisenoxidanteil)
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad

