



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2021

BOCKSTEIN

RIESLING GROSSES GEWÄCHS VDP.GROSSE LAGE
TROCKEN

Unser trockener Spitzenriesling aus dem Amphitheater der Saar – dem weltberühmten Ockfener Bockstein. Ausgangsmaterial waren vollreife Trauben, gewachsen auf quarzreichem grauem Schieferboden mit anschließend überwiegendem Ausbau des Mostes im großen Holzfass. Kühler, steiniger Duft mit reduktiven Anklängen, die an Feuerstein erinnern, sowie fein minzigen Noten. Mit etwas Luft entfalten sich hellfruchtige Aromen von reifen Zitrusfrüchten wie Grapefruit, mit Anklängen von weißem Pfirsich. Am Gaumen setzt sich das steinig-straft Profil fort: Trockener Anstrich mit straffer Struktur und ausgeprägtem Säurezug, hervorragender mineralischer Struktur und langem komplexen Nachhall mit zart nussig-hefigen Noten.

Ein Großes Gewächs mit Eleganz und Finesse, das ausgezeichnet mit einer gegrillten Maispoularde, Edelfischen wie Zander oder Steinbutt mit Zitronenbutter, Krustentieren in Weißweinsauce oder einem feinen Risotto harmoniert.

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.



ALKOHOL	12 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Skelettreicher Devonschiefer (blau-grau)/ Grauwackeverwitterungsböden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Rind, Gemüse, Fisch, Pasta, Kräuter

