



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

KANZEMER

RIESLING VDP.ORTSWEIN
TROCKEN

Der trockene Kanzemer Ortswein entfaltet eine fruchtig-würzige Aromatik mit Noten von reifen roten Äpfeln, rotem Pfeffer und intensiven ätherischen Kräutern wie Salbei sowie getrockneten Heublumen. Mit etwas Belüftung kommen intensive Aromen von Curry, Kurkuma, etwas Paprikapulver, fein rauchige Nuancen und einem Hauch von Feuerstein hinzu. Am Gaumen präsentiert sich der Wein konsequent trocken mit einer straffen, mineralischen Struktur, reifer Säure und feinem Gerbstoffgriff. Gewürznoten tauchen erneut auf, begleitet von einer exzellenten Struktur und einem langanhaltend komplexen Nachhall, der an hellen Tabak erinnert. Eine herausragende Ortsweinqualität für all jene, die Frucht im Wein eher meiden. Extrem ernsthaft, etwas außergewöhnlich und dabei außergewöhnlich gut! Dank seiner kräuterwürzigen und mineralischen Frische harmonisiert der Wein perfekt mit einem zarten Kalbsfilet in Kräuterkruste, gebratenem Lammfilet mit mediterranen Kräutern oder intensiveren Käsesorten wie gereiftem Comté oder Manchego.

ALKOHOL	12 % vol
SÄURE	6 g/l
RESTSÜSSE	2 g/l
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Gemüse, Pasta, Gewürze, Geflügel, Fisch

