



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2019 BOCKSTEIN

RIESLING GROSSES GEWÄCHS VDP.GROSSE LAGE
TROCKEN

Unser trockener Spitzenriesling stammt aus dem Amphitheater der Saar – dem weltberühmten Ockfener Bockstein. Der Most, der aus vollreifen Trauben stammt, die auf quarzreichem grauem Schieferboden gewachsen sind, wurde im großen Holzfass ausgebaut. Glockenklarer und äußerst tiefgründiger Duft, dessen kühle, noble Anmutung fasziniert: Intensiv gelbfruchtige Noten von Mirabelle und reifer Zitrusfrucht, begleitet von fein rauchiger Schieferwürze. Sanft sahnig-würzige Holznoten unterstreichen zudem die Komplexität des Buketts. Am Gaumen präsentiert sich das Bockstein GG dicht, völlig trocken und hervorragend strukturiert, mit seidig-feiner Textur und wiederkehrender packender Schieferwürze, die dem Wein Tiefe und Charakter verleiht - langanhaltender komplexer Nachhall.

Ein exzellenter Essensbegleiter zu Thunfisch-Tartar, Zürcher Geschnitzeltem, oder einem Boeuf Stroganoff.

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, charaktvoll 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

