



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

KABINETT

RIESLING VDP.GUTSWEIN
FEINHERB

Jugendliches Bukett mit hefigen und deutlich rauchig-reduktiven Noten. Mit etwas Luft baut der Wein immer mehr im Glas aus. Zunächst kräuterig-herbe Aromen von Thymian und Zitronenschale zu denen sich nach und nach auch frische, saftige Zitrusfrüchte wie Grapefruit und Zitrone, sowie Aromen von reifem Apfel und leicht exotischen Anklänge von Ananas gesellen. Am Gaumen präsentiert sich dieser feinherbe Gutswein-Kabinett klar, hell und strahlend, mit schlankem Körper, lebendigem Süße-Säure-Spiel, zartem Gerbstoffgrip und saftig-erfrischendem Nachhall.

Dieser feinherbe Gutswein-Kabinett passt hervorragend zu frischen, leichten Gerichten, wie einem leichten Salat mit Putenbruststreifen, Sushi oder vietnamesischen Sommerrollen, die seine lebendige Säure und den frischen, saftigen Charakter wunderbar ergänzen.

ALKOHOL	9 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Geflügel, Currys, Salatvariationen, kalte Vorspeisen

