



VON OTHEGRAVEN KANZEM AN DER SAAR

2022

BOCKSTEIN

RIESLING SPÄTLESE VDP.GROSSE LAGE
FRUCHTSÜSS

Kühler Auftakt mit saftigen Steinobstaromen, begleitet von einem Hauch gemischter Beeren und subtilen Anklängen von Minze. Mit Luft entfaltet sich ein facettenreiches Bukett, in dem sich frisch geriebene Zitruschalen und eine feine, schwarzbeerige Würze harmonisch einfügen. Am Gaumen zeigt sich diese Spätlese kühl und straff, mit einer beeindruckenden Frische, einer lebendigen Säure und einer salzigen Mineralität, die den Wein klar und präzise strukturiert. Der Nachhall ist lang und komplex, getragen von saftiger Frucht und einem eleganten, mineralischen Abgang, der das große Reifepotenzial dieses Jahrgangs hervorhebt. Der Wein harmonisiert hervorragend mit Ziegenkäse-Salat mit karamellisierten Walnüssen, einer geschmorten Ente, oder würzigem Blauschimmelkäse.

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 | 7,5 % vol |
| REBEN | Riesling |
| BODEN | Schieferboden |
| TRINKTEMPERATUR | 8 - 10 Grad |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Desserts, Pasta, Currys |

