



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2021

ALTENBERG

RIESLING GROSSES GEWÄCHS VDP.GROSSE LAGE
TROCKEN

Trockener Spitzenriesling aus der größten zusammenhängenden Steillage Europas – dem Kanzemer Altenberg. Ausgangsmaterial waren vollreife Trauben, gewachsen auf dem charakteristisch eisenreichen, roten Schieferboden mit anschließend teilweise Ausbau des Mostes im großen Holzfass. Charmantes und unheimlich duftiges Bukett mit gelbfruchtigen Aromen von Quitte, vollreifen Mirabellen und Mandarine, begleitet von feinen floralen Anklängen sowie von mediterran-kräutrigen Noten, die an Thymian und Rosmarin erinnern. Am Gaumen präsentiert sich dieses Große Gewächs herrlich vollmundig, mit nobler, seidig feiner Textur, reifer Säure, sowie ausgeprägt mineralischem Rückgrat. Der Nachhall ist beeindruckend komplex und langanhaltend mit zart nussig-hefigen Anklängen.

Ausgewogen trockener Riesling mit großer Balance und Ausdruck, der hervorragend zu gegrilltem Fisch, Kalbsfilet oder einem Steinpilzrisotto passt.

ALTENBERG | VDP.GROSSE LAGE®

Einer monumentalen Steilwand gleich, steht der Kanzemer Altenberg in perfekter Süd-Süd-Ost-Ausrichtung. Wie in allen Othegraven-Lagen ist Devon-Schiefer das prägende Element, im Altenberg mit Spuren von Eisenoxid. Ein nobler Wein wächst hier, mineralisch und warm zugleich mit innerer Größe und ganz in sich selbst ruhend.



ALKOHOL	12,5 % vol
SÄURE	6 g/l
RETSÜSSE	5 g/l
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Pasta, Geflügel, Rind

