



VON OTHEGRAVEN

KANZEM AN DER SAAR

2023

MAX

RIESLING VDP.GUTSWEIN
TROCKEN

Unser trockener Gutswein präsentiert sich glockenklar und hellfruchtig in der Nase mit dominierenden Aromen von frischen Zitrusfrüchten, etwas gelbem Steinobst, frischen Wiesenkräutern und deutlich erdig-würzigen Noten. Am Gaumen ist dieser Riesling konsequent trocken und dennoch saftig, wirkt druckvoll und sehr gut strukturiert, mit feinem Grip und reifer Säure, leicht hefigen Nuancen und mineralisch-salzigen Akzenten. Bei gerade einmal 11,5 % vol. Alkohol ein bemerkenswert kraftvoller und ausgewogener Gutswein, der mit Finesse und Intensität beeindruckt.

Er ist ein wunderbarer Essensbegleiter zu leichten, aromatischen Gerichten wie einem Wildkräutersalat mit Ziegenkäse, gegrilltem Fisch, hellem Geflügel oder leichten Gemüsegerichten wie einer Ratatouille.

ALKOHOL	11,5 % vol
REBEN	Riesling
BODEN	Schieferboden
SPEZIALITÄT	Spontanvergärung im Edelstahltank
TRINKTEMPERATUR	8 – 10 Grad
SPEISEEMPFEHLUNG	Kräuter, Fisch, Salatvariationen, Gemüse

