



52030225 | 2025

"MAX" RIESLING QUALITÄTSWEIN TROCKEN



von Othegraven



Deutschland
Mosel



Riesling



ARTIKELBESCHREIBUNG

Zart und noch etwas bedeckt zeigt sich die Nase nach eingemachtem Steinobst gefolgt von kräuteriger Mineralität und einer pflanzlichen Noten. Schlanke Steinobstfrucht und Melone im Mund, pflanzliche Würze mit etwas Lakritze, eine Spur Süße, zart saftig, mittelkräftig, feine, lebendige Säure, mineralische Noten am Gaumen, nicht allzu tief, aber sehr animierend, guter Abgang.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
-------	------

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Schraubverschluss
EAN Flasche / EAN Karton	4040606172622 4040606172677

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Trauben, Saccharose, Konservierungsstoffe: Sulfite.
Energiegehalt	282 kJ / 68 kcal
Kohlenhydrate	1.4 g
Zuckergehalt	0.5 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weingut von Othegraven 54441 Kanzem DE



PRODUZENTEN-INFO

Traditionsreiches Weingut von Othegraven aus Kanzem an der Saar: Seit Jahrhunderten steht das Haus für charakterstarken Riesling aus steilen Schieferlagen. Die Weine verbinden Herkunft, Eleganz und die kühle, präzise Stilistik der Saar.

Von Othegraven zählt zu den renommierten Riesling-Erzeugern der Saar. Das Weingut in Kanzem besteht seit dem 16. Jahrhundert und ist seit 1805 mit der Familie von Othegraven verbunden. Heute prägen Günther Jauch und sein Team die klare Ausrichtung: 100 Prozent Riesling, gewachsen in erstklassigen Steillagen wie Kanzemer Altenberg, Ockfener Bockstein und Wiltinger Kupp. Schieferböden, kühles Klima und sorgfältige Handarbeit geben den Weinen ihre feine Mineralität, straffe Struktur und lebendige Frische. Ob trockene Große Gewächse oder feinfruchtige Prädikatsweine – von Othegraven steht für Saar Riesling mit Tiefe, Finesse und großem Reifepotenzial.