

WEINGUT von OTHEGRAVEN VDP, Kanzem

Der traditionsreiche Familienbetrieb wurde um das Jahr 1500 gegründet, seit 1805 ist er im Besitz der Familie von Othegraven. Der Visionär Maximilian von Othegraven, Gründungsmitglied des VDP Mosel-Saar-Ruwer, baute das Weingut zu einem der besten Riesling-Erzeuger des Anbaugebietes aus. In siebter Generation befindet sich das Weingut nun im Besitz von Günther Jauch (seine Großmutter war eine geborene von Othegraven), der die Betriebsleitung in die bewährten Hände von Kellermeister Sven Klinger übertragen hat. Der ausgewiesene Riesling-Spezialist lässt den Weinen Zeit zum Reifen, sie dürfen so weit wie möglich ihren natürlichen Gang gehen, ohne Manipulation und Stress. Das Ergebnis sind erstklassige Rieslinge mit dem unverwechselbaren Charakter großer Saarweine.



Das imposante Anwesen liegt am Fuße des Kanzemer Altenbergs, eine der beeindruckendsten und besten Steillagen an der Saar. Aus 7 Hektar dieser reinen Südlage stammen die Spitzenweine des Gutes. Einige Reben im Altenberg sind sogar noch wurzelecht. Weitere Flächen in Top-Lagen wie dem Ockfener Bockstein und der Wiltinger Kupp ergeben eine Gesamtrebfläche von 11,5 Hektar. 100 % Steillagen, zu 100 % mit Riesling bepflanzt, werden zu 100 % in Handarbeit bewirtschaftet. Und die Weine bekommen die 100 % Reifezeit, die sie benötigen, um all ihre Klasse und Rasse zum Ausdruck zu bringen. Eine einzigartige Philosophie!

Winzer des Jahrs falstaff 2024, 4,5 Sterne VINUM 2025

Riesling Großes Gewächs Bockstein 2019

Wie ein Amphitheater öffnet sich der Ockfener Bockstein, die perfekte Bühne für eine große Oper: Der silbergraue Schiefer sorgt für eine kräftig-würzige Ouvertüre, gefolgt von molligen, süßlichen Arien. Dem dramatischen, lange anhaltenden Finale folgt lang anhaltender Applaus. Für mich in manchen Jahren - wie in 2019 - sogar noch besser als sein grandioser Counterpart vom Altenberg. Was das Team von Günther Jauchs Weingut von Othegraven leistet ist mehr als bemerkenswert!



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	