



Fotos: Martin Wolf, Wittingen Design: Michael Kasper, Emmelshausen Text: Petra Jung, Mainz



von Othegraven

Weingut von Othegraven
Dr. Heidi Kegel
Weinstraße 1
D-54441 Kanzem

Telefon 00 49 (0) 65 01 / 15 00 42
Telefax 00 49 (0) 65 01 / 1 88 79
info@von-othegraven.de
www.von-othegraven.de



von Othegraven



Der Wein ist die Poesie der Erde.

Mario Soldati

von
Othegraven



Das Gut Atemberaubend streben die Reihen der edlen Rieslingreben in den Himmel, und nur die Waldkrone begrenzt eine der längsten Steillagen der Welt. Der Kanzemer Altenberg ist seit Jahrhunderten das Herzstück des Weingutes von Othegraven. Der für Weinkenner fast mythische Berg, die Saar zu seinen Füßen, das strahlend helle Gutshaus und sein romantischer Park genießen als Ensemble Denkmalschutz – eine Auszeichnung, die sich von Othegraven weltweit mit nur wenigen Weingütern teilt.

von
Othegraven



Die Frauen Wein ist ein empfindsames Gewächs. Er will der Natur abgetrotzt werden und verlangt doch nach feinfühligster Hand. Frauen tragen das Fordernde wie das Fürsorgliche in sich, und so lenken sie seit frühester Zeit immer wieder die Geschicke des Weingutes: Zuerst Katharina Grach-Weissebach (1789 – 1826), dann Maria von Othegraven (1899 – 1995) und seit 1996 deren Nichte Dr. Heidi Kegel. Mit viel Sinn für handwerkliche Tradition in Weinberg und Keller macht sie Spitzenqualität zur genussvollen Botschaft ihrer Weine.

von
Othegraven



Die Menschen Von Othegraven heißt: ausschließlich Steilstlagen und ausschließlich Riesling. Das bedeutet: sehr viel Handarbeit. Viele Male pro Jahr bearbeiten die erfahrenen Hände des von Othegraven-Teams jeden einzelnen Rebstock in den unvorstellbar steilen Hängen und begleiten die Trauben bei ihrer langen Reife. Ohne das Wissen, die Erfahrung und das sensible Zusammenspiel der Menschen kann das Naturprodukt Wein nicht werden ...

von
Othegraven



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



Wie ein Amphitheater öffnet sich der silbriggraue Schieferhang des **Ockfener Bockstein**, eine der klassischen Lagen der Saar. Entsprechend typisch präsentiert sich der Wein mit der unverwechselbaren Frucht des Rieslings, feinwürzig, charaktervoll und subtil.

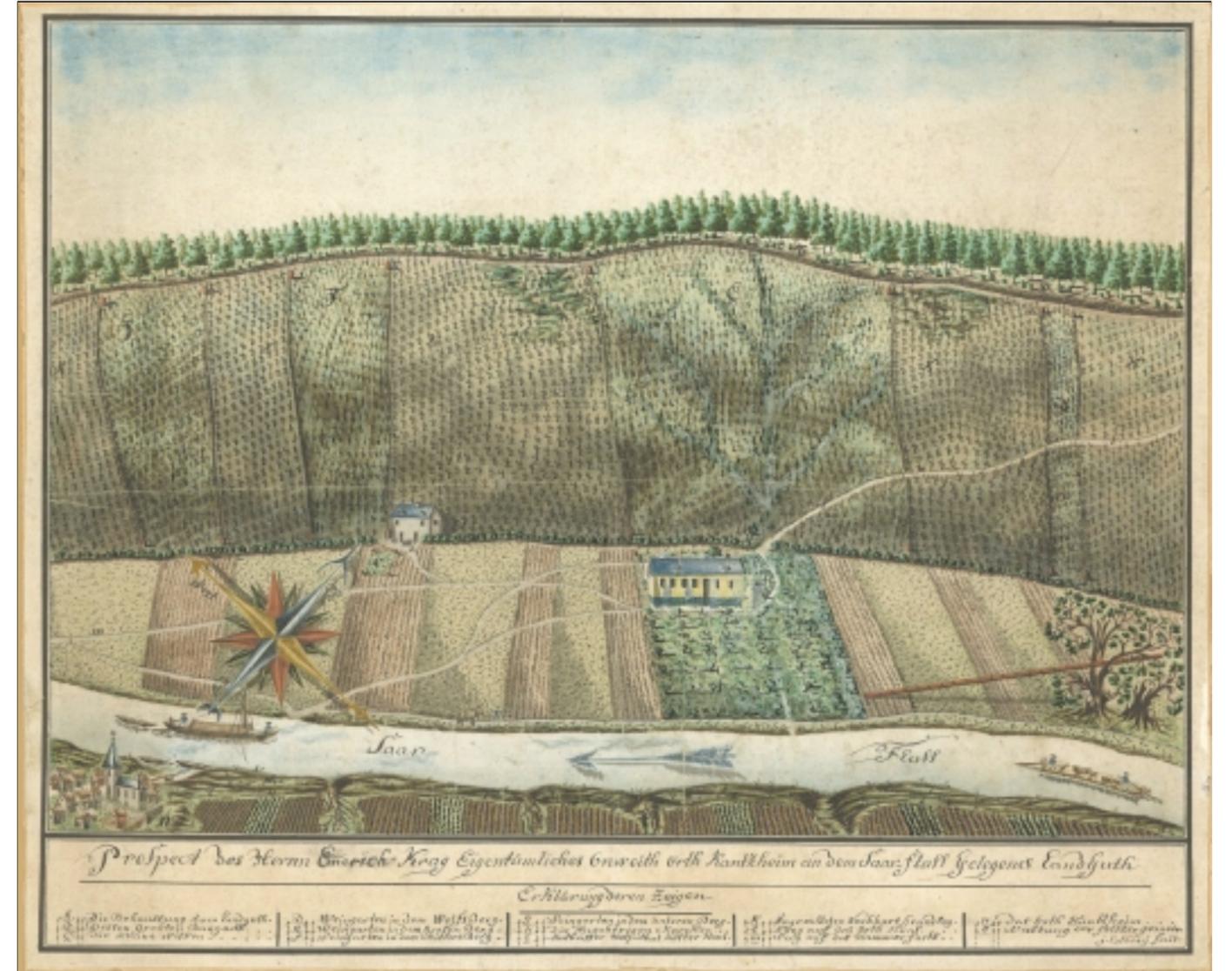


Stark verwittert, feinkörnig, hell – das ist der Schieferboden der **Wiltinger Kupp**. Sie bringt einen Wein ganz anderer Art hervor: brillant und schlank – filigrane Geschmacksnoten, eingebettet in einen duftenden Früchtekorb.



Die Lagen Riesling – kapriziöse Königin der Reben. Nur sie steht bei von Othegraven in den Weinbergen, und sie gedeiht hier auf drei der berühmtesten Einzellagen der Saar. Kanzemer Altenberg. Ockfener Bockstein. Wiltinger Kupp. Namen voller Klang, die perfekten Riesling-Genuss versprechen und dieses Versprechen Jahrgang für Jahrgang auf höchstem Niveau einlösen.

von
Othegraven



Die Geschichte Das Weingut wurzelt im 16. Jahrhundert. Immer war es in Privatbesitz und kam 1805 an die Familie Grach – Weissebach – von Othegraven. Der zweite Weltkrieg riss arge Wunden. Doch das Gut wurde wiederaufgebaut, und aus den unversehrten Schieferböden der Wingerte wuchs neues Leben. Heute zählt von Othegraven zu den ersten Weißwein-Adressen Deutschlands und gehört zu den Gründungsmitgliedern des Verbandes der deutschen Prädikatsweingüter VDP.

von
Othegraven



Die Weine Spät erst, von Ende Oktober bis weit in den November hinein, wird seit Generationen bei von Othegraven gelesen, danach darf der Wein mit Muße vergären und seine charaktervolle Riesling-Persönlichkeit entwickeln. Die Weinmacher achten, was die Natur vorgibt, begleiten die Weine bei ihrem Werden und geben ihnen Raum, ihr Wesen zu entfalten. Boden, Klima, Jahrgang. Alles wird schmeckbar, wenn Qualität, Können und Leidenschaft ihre genussvolle Symbiose eingehen.



von
Othegraven