



Weisser Burgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kranz

Top 10 VINUM mit 96 Punkten

Beschreibung:

Die Kleine Kalmit besteht aus weissgrauem Tertiärkalk, der von einer dünnen Humusschicht bedeckt ist. Optimale Bedingung für den Anbau von Burgundersorten. Dichter, mineralischer weisser Burgunder, strukturiert, markant mit langem Finish.

Degustationsnotiz:

Im Glas mit goldgelber Farbe, Duft intensiv und vollmundig mit feiner Frucht. Von der Aromatik her tiefgründige und nachhaltige Frucht, kreidig-würziger Weißburgunder mit delikater Frucht und Struktur. Im langen Abgang mit viel Nachhall, anregender Art und feinem Spannungsbogen.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland: Deutschland
Produzent: Weingut Kranz
Alkoholgehalt: 13.5%
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Artikelnummer: 0826523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit
Weingut Kranz

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Vinum 96/100, Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.