



Weisser Burgunder trocken

VDP.Gutswein, Weingut Kranz (Bio), Weingut Kranz (Bio)

Ein kulinarischer Allrounder

Beschreibung:

Die Parzellen für die Gutsweine von Boris Kranz erstrecken sich wie ein Gürtel östlich um die Tallagen der kleinen Kalmit. Hier wachsen die Trauben auf fruchtbaren Lösslehm Boden mit moderatem Kalkgehalt. Dank seiner saftigen Frucht, die an grüne Birne und reifen Apfel erinnert, seinem lebendigen Charakter und dem geschmeidigen Trinkfluss passt dieser Weißburgunder ebenso hervorragend zum bodenständigen Vesper wie zu Spargelgerichten, hellem Fleisch oder gegrilltem Fisch.

Aromenprofil:

Zartes Hellgelb, im Duft mit schönem Früchtekorbe aus Birnen, weißen Beeren, Zitrus, Blüten und dezent nussigen Nuancen. Am Gaumen mit überzeugendem Mix aus saftig-reifer Frucht von Birnen, Apfel, und Limette, zurückhaltender Säure und feiner Würze mit subtilen Mandelanklängen. Toller, unkomplizierter Wein für jeden Tag, der eine gute Substanz und Länge besitzt. Dazu mit Bio-Siegel.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Kranz (Bio)

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 0927224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder trocken

VDP.Gutswein
Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.