



Roots

Sauvignon Blanc trocken, Pfalz, Weingut Kranz (Bio)

Trendwein vom Bio-Spitzenwinzer

Beschreibung:

Das Weingut Kranz wird in allen Guides zur nationalen Spitze gezählt. Ein besonders glückliches Händchen zeigen Boris und sein ebenso talentierter Sohn Xaver im Umgang mit der Rebsorte Sauvignon Blanc. Teilweise stammen die Trauben von alten Rebstöcken, die in den besten Weinbergen um Ilbesheim wachsen und eine betörend duftige Aromatik hervorbringen. Und auch das warme Klima der Region, das die Sauvignon-Blanc-Trauben so gerne mögen, trägt zu diesem Terroir-geprägten und charakterstarken Weißwein aus der Südpfalz bei.

Degustationsnotiz:

Schimmerndes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft attraktiv und sortentypisch, herrlich animierend und frisch, frische Wiesenkräuter, Heu und Aromen reifer Stachelbeeren. Im Glas ein rundum köstlicher Sauvignon Blanc, zeigt sich ungemein saftig-dicht mit eindringlicher Frucht reifer Stachelbeere, Limette und Cassis, feiner Kräuternote, in der Minze hervorsteht. Frisch, harmonisch und mit vollmundigem Schmelz ausgestattet.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Pfalz

Ausbau: imahltank

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

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1093923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roots

Sauvignon Blanc trocken
Pfalz

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.