



Grauer Burgunder & Chardonnay trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kaiserberghof

Traumhafte Cuvée aus Pfälzer Grand-Cru-Lage

Beschreibung:

Im Süden der Pfalz – nicht weit von der Grenze zum Elsass entfernt – liegen einige der besten Weinbergslagen Deutschlands. Die Lage in Ilbesheim hat der VDP als Große-Gewächs-Lage eingestuft. Die Familie Kast beweist eindrücklich, dass man auch in großen Lagen Weine in Topqualität zu fairen Preisen erzeugen kann. Der im klassischen großen Holzfass sowie in Barriques ausgebaute „Grauer Burgunder & Chardonnay“ bietet zudem enormen Trinkspaß.

Degustationsnotiz:

Funkelndes Goldgelb. Offenes Bouquet mit einem Korb exotischer Früchte, gerösteten Nüssen und subtilem Schmelz der Holzfässer. Am Gaumen kraftvoll und vollmundig, konzentriert und animierend zugleich. Attraktive Auswahl an gelben Früchten, Ananas, Aprikose, Zitrusfrucht und knackiger Apfel stechen heraus. Wundervoll ergänzt durch seine Kalkstein-Mineralität der Spitzenlage Kalmit, im langen Abgang mit feiner Röst- und Vanillenote.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Deutschland
Produzent:	Weingut Kaiserberghof
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	52% Chardonnay, 48% Pinot Gris
Artikelnummer:	1171623

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Grauer Burgunder & Chardonnay trocken

Ilbesheimer Kalmit
Weingut Kaiserberghof

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	52% Chardonnay, 48% Pinot Gris
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.