



Weisser Burgunder trocken

VDP.Ortswein, Ilbesheim vom Landschneckenkalk, Weingut Kranz (Bio)

Der Renner des 4 Trauben-Weinguts

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Weißburgunder stammen aus den unteren Südhängen der Toplage Ilbesheimer Kalmit. Zum Teil werden auch Trauben von jüngeren Reben aus den Großen und Ersten Lagen des Weingutes verwendet.

Die Lese erfolgt selektiv von Hand, anschließend werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert, bevor sie mit natürlichen Hefen schonend vergoren werden, der Ausbau erfolgt zu 50 Prozent im Holz. Das Resultat ist ein kraftvoller und saftiger Burgunder mit feiner Frische und zarter Salzigkeit.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, bereits in der Nase seine Dichte und Cremigkeit andeutend und mit feiner Kräuterwürze unterlegt. Am Gaumen kraftvoll und zugleich mit brillanter Frische, schönem Fruchtcocktail aus Aprikose und Birne und salzig-mineralischen Noten aus dem Weinberg. Harmonisch und balanciert, mit Textur und Körper, ungemein saftiger Frucht und feiner Würze mit überzeugender Länge.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu traditionellem Spiessbraten, Gemüseterrinen, Spargelgerichten, Pilzen in Sahnesauce oder Wiener Schnitzel. Ebenso hervorragend als Apéro oder zu Salaten und Käse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Ilbesheim vom Landschneckenkalk

Ausbau: im Barrique

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 0848224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder trocken

VDP.Ortswein

Illbesheim vom Landschneckenkalk

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18/20
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.