



Pinot Blanc Réserve trocken

Pfalz, Weingut Kranz (Bio)

Kalkgeprägter Weißburgunder mit Tiefe

Beschreibung:

Dieser Pinot Blanc Réserve stammt aus besten kalkreichen Lagen rund um Ilbesheim. Mit viel Gespür im Tonneau ausgebaut, vereint dieser Weißwein aus der Pfalz Kraft und Präzision auf bemerkenswerte Weise. Die Handschrift der Réserve-Linie zeigt sich in Struktur, Eleganz und Lagerpotenzial – ein Weißburgunder mit Herkunft und Anspruch, der kulinarisch vielseitig einsetzbar ist.

Aromenprofil:

Funkelndes Goldgelb, im Duft mit attraktivem, feinwürzigem und fruchtbetontem Bouquet mit feiner Perlage durch langes Hefelager. kraftvoller und saftig-vollmundig Wein, der seine Komplexität und Struktur durch den langen Ausbau im großen Pfälzer Eichenfass definiert wurde. Verschiedene Steinobstfrüchte, Quitten, Limette und reife Birnen ummanteln die großartige Substanz mit dezenter, perfekt eingebundener Säure und Länge.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: Weingut Kranz (Bio)

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 100% Weissburgunder

Artikelnummer: 1398725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Pinot Blanc Réserve trocken

Pfalz
Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.