



Chardonnay & Weissburgunder

trocken, VDP.Gutswein, Weingut Kranz (Bio)

Jugendlich, modern, saftig

Beschreibung:

Das Weingut Kranz ist ein Pfälzer „Hidden-Champion“ – die Familie arbeitet lieber im Weinberg oder werkelt im Keller, als mit der Posaune Eigenlob zu verbreiten. Mit Boris steht aktuell die 4. Generation am Gärbottich, aber Sohn Xaver (mit frischem Geisenheimer Diplom) mischt schon tatkräftig mit; längst werden die Weine unter nachhaltigen Grundsätzen gekellert. Ihr Weg führt steil nach oben mit den ganz klassischen Tugenden: Fleiss, ehrliches Handwerk und Idealismus!

Aromenprofil:

Recht kräftiges Gelb, im Duft bereits intensiv, würzig, viel gelbe Frucht mit exotischen Anklängen. Am Gaumen mit toller und attraktiver Saftigkeit, cremig-fülliger Art und voller Frucht von Mango, Ananas und Zitrusfrucht. Recht langer, druckvoller Abgang.

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.

Temperatur:

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

Herkunftsland: Deutschland

Produzent: VDP.Gutswein

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

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 70% Chardonnay, 30% Weissburgunder

Artikelnummer: 0826325

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay & Weisser Burgunder

trocken
VDP.Gutswein

Herkunft:	Deutschland
Ratings:	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	70% Chardonnay, 30% Weissburgunder
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.