



## 2018 Sauvignon Blanc trocken

Weingut Kranz (Bio)

Boris Kranz – deutsche Spitze beim Sauvignon Blanc

### **Beschreibung:**

Das traditionsreiche Familiengut Kranz liegt im beschaulichen Pfälzer Winzerort Ilbesheim an der Südlichen Weinstraße und gehört zu den deutschen Spitzenweingütern. Der GaultMillau bewertet das Weingut mit 4 von 5 Trauben und der VINUM Weinguide 2018 vergibt 4 Sterne. Deutscher Sauvignon Blanc ist nicht nur „in“, sondern längst auf internationalem Niveau angelangt, so exzellent arbeitenden Weingütern wie Kranz sei Dank.

### **Degustationsnotiz:**

Leuchtendes Hellgelb mit grünlichen Reflexen, sortentypischer, frischer Duft nach Stachelbeeren und geschnittenen Kräutern. Zeigt dann im Mund die ganze Klasse eines großen Jahrgangs: toller Sauvignon mit faszinierend-eindringlicher, saftiger und köstlicher Frucht schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere, Zitrus, dazu eine spannende Kräuterwürze mit perfekt integrierter Fruchtsäure. Im Nachhall zeigt er eine schöne Fülle, Schmelz und Lebendigkeit, bleibt recht lang am Gaumen.

### **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:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Region:</b>	Pfalz
<b>Produzent:</b>	Weingut Kranz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Herstellung:</b>	in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0826218

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sauvignon Blanc trocken

Weingut Kranz (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Deutschland
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17.5/20
<b>Traubensorte(en):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2021
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
<b>Herstellung:</b>	in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren