



2019 Sauvignon Blanc trocken

Weingut Kranz (Bio)

Trend-Rebsorte in Bioqualität

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:

Strahlendes Gelb mit grünlichen Reflexen, sortentypischer, animierend-frischer Duft mit Stachelbeeren und gehackten Wildkräutern. Sehr guter Sauvignon mit faszinierend-eindringlicher und köstlicher Frucht schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere sowie spannender Kräutrigkeit. Perfekt eingebundene, harmonische Fruchtsäure, satter Nachhall und null Schwere oder gar Fülle, bleibt jederzeit pikant-mineralisch und lebendig am Gaumen bis ins lange Finale.

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

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Kranz
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	0826219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sauvignon Blanc trocken

Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 17.5/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren