



2018 Spätburgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kranz (Bio)

Ausbau in französischen Barriques mit 18 Monate Reife

Beschreibung:

Die Kleine Kalmit ist eine knapp 300 Meter hohe Erhebung in der Pfalz. Entstanden ist dieser für den Weinbau so prädestinierte Hügel während der Absenkung des Oberrheingrabens – poröser Landschneckenkalk im Untergrund und vielfältige Oberböden aus Löss, Mergel oder Lehm machen dieses Terrain so besonders. Am Südhang der Kalmit reifen die Spätburgundertrauben für das Große Gewächs von Boris Kranz. Nach der Handlese der hochreifen Früchte erfolgt die Vinifikation per Schwerkraft und mit natürlichen Hefen. Der lange Ausbau im französischen Eichenfass bringt den intensiven Pinot-Charakter exzellent zum Vorschein und sorgt zudem für noble Würze sowie für eine äußerst noble Tanninstruktur.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Granat, im Duft eine feine Mischung aus roten und schwarzen Beerenfrüchten, Gewürze und dezente Röstaromen. Am Gaumen herrliche und attraktive Frucht von Himbeere, Kirsche und Cassis. Präzise Tannine, saftige strahlende Frucht im Mund mit lebhafter Säure und beeindruckender Struktur. Kraftvoll und intensiv am Gaumen ohne üppig zu sein. Langer, nachhaltiger Abgang.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Kranz
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1110518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit
Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.