



2021 Roots

Sauvignon Blanc trocken, Pfalz, Weingut Kranz (Bio)

Sommervelängerer aus der Pfalz

Beschreibung:

Boris Kranz wird in allen Weinguides zur nationalen Spitze gezählt. Ein besonders glückliches Händchen zeigt er im Umgang mit der Rebsorte Sauvignon Blanc. Er greift teilweise auf alte Rebstöcke zurück, die in den besten Weinbergen um Ilbesheim wachsen. Das warme Klima der Region, das die Sauvignon-Blanc-Trauben besonders mögen, spricht ebenfalls für ein gelungenes Resultat.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Hellgelb mit grünen Reflexen, im Duft attraktiv, sortentypisch und herrlich animierend. Es zeigen sich Aromen von reifen Stachelbeeren, Zitrusfrucht und wilden Kräutern. Boris Kranz gelang ein idealtypischer, köstlicher und fruchtbetont-saftiger Sauvignon Blanc mit schöner Mundfülle, Dichte und zugleich Frische. Feine Frucht aus Schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und Limette – spannend ergänzt mit subtiler Kräuterwürze mit perfekt integrierter Fruchtsäure. Im Nachhall bis ins lange Finale mit schöner Fülle, Schmelz und Lebendigkeit.

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Deutschland
Region:	Pfalz
Produzent:	Kranz
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	imahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	11.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Roots

Sauvignon Blanc trocken
Pfalz
Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren