



2022 Roots

Sauvignon Blanc trocken, Pfalz, Weingut Kranz (Bio)

Trendwein vom Bio- Spitzenwinzer

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:

Schimmerndes Hellgelb mit grünlichen Reflexen. Im Duft attraktiv und sortentypisch, herrlich animierend und frisch, frische Wiesenkräuter, Heu und Aromen reifer Stachelbeeren. Im Glas ein rundum köstlicher Sauvignon Blanc, zeigt sich ungemein saftig-dicht mit eindringlicher Frucht reifer Stachelbeere, Limette und Cassis, feiner Kräuternote, in der Minze hervorsteht. Frisch, harmonisch und mit vollmundigem Schmelz ausgestattet.

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:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Sauvignon Blanc
Artikelnummer:	1093922

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 2026
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren