



2020 Spätburgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kranz (Bio)

18 Monate in französischen Barriques gereift

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.

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):	0
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	12.5 %
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Artikelnummer:	1110520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Spätburgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit
Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	0
Rebsorte(n):	100% Spätburgunder (Pinot Noir)
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.