



2022 Weisses Burgunder trocken

VDP.Ortswein, Ilbesheim vom Landschneckenkalk, Weingut Kranz (Bio)

Deutscher „Village-Wein“ in Bioqualität

Beschreibung:

Die Trauben für diesen Weißburgunder stammen aus den unteren Südhängen der Toplage Ilbesheimer Kalmit. Zum Teil werden auch Trauben von jüngeren Reben aus den Großen und Ersten Lagen des Weingutes verwendet. Die Lese erfolgt selektiv von Hand, anschließend werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert, bevor sie mit natürlichen Hefen schonend vergoren werden, der Ausbau erfolgt zu 50 Prozent im Holz. Das Resultat ist ein kraftvoller und saftiger Burgunder mit feiner Frische und zarter Salzigkeit.

Degustationsnotiz:

Mittleres Gelb, bereits in der Nase seine Dichte und Cremigkeit andeutend und mit feiner Kräuterwürze unterlegt. Am Gaumen kraftvoll und zugleich mit brillanter Frische, schönem Fruchtcocktail aus Aprikose und Birne und salzig-mineralischen Noten aus dem Weinberg. Harmonisch und balanciert, mit Textur und Körper, ungemein saftiger Frucht und feiner Würze mit überzeugender Länge.

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 18/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Artikelnummer:	0848222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Weisser Burgunder trocken

VDP.Ortswein

Ilbesheim vom Landschneckenkalk

Weingut Kranz (Bio)

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Weissburgunder
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-022
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren