KRANZ

VDP.ORTSWEIN

2021 Ranschbach Riesling Rotliegend trocken

Nr. 235

Die Epoche des Rotliegenden war eine Zeit verstärkter vulkanischer Aktivität, die mit den damaligen tektonischen Bewegungen zusammenhing. Die Rotliegend-Vulkane förderten vor allem Quarzporphyre in Form von Lavaströmen und -decken, Tuffen und Schlotfüllungen.

WEIN	feine gelbe Frucht, intensive Aromatik aber dennoch mit würzig mineralischem Grip, schlanke Silhouette, Finesse, animierende vibriende Säure, herrlich saftig
AUSBAU	Nach der selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und sehr schonend verarbeitet um die bestmögliche Finesse, Frische und Spannung zu erhalten. Die Trauben werden nur leicht gequetscht. Ohne Maischestandzeit werden die Trauben gekeltert, leicht vorgeklärt und gehen mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau im Edelstahl
LAGERFÄHIGKEIT	3-5 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Meeresfrüchte, Austern, Jakobsmuscheln, zu gebratenen Fischen, Geflügelgerichte wie coq au vin oder Poularde aus dem Ofen
TRINKTEMPERATUR	10 °C
ANALYSE	A 12,0 %vol, S 8,0 g/l, RZ 4,9 g/l

19 10
VDP.WEINGUT

Weingut Kranz
Mörzheimer Straße 2
76831 Ilbesheim
Tel. 06341-939206
info@weingut-kranz.de
www.weingut-kranz.de