KRANZ

VDP.GUTSWEIN

2022 Chardonnay & Weißburgunder trocken

Nr. 190

Auf unseren kalkhaltigen Böden gedeihen Chardonnay & Weißer Burgunder besonders gut. Die beiden Rebsorten sind Partner für unser elegantes Burgundercuvée. Es besteht aus 70% Chardonnay und 30% Weißburgunder.

WEIN	gelbe saftige Steinobstfrucht, feine Würze, moderate Säurestruktur, ein vielseitiger Speisebegleiter für Fisch und helles Fleisch. Ein Wein für viele Trinkanlässe.
AUSBAU	Nach der Lese werden die Trauben schonend verarbeitet. Ausbau hauptsächlich im Edelstahl und Teile in älteren Holzfässern
LAGERFÄHIGKEIT	3-5 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	gebratener oder gegrillter Fisch, mediterane Küche, aromatische Gemüsegerichte und asiatische Küche, toller Aperitif Wein,
TRINKTEMPERATUR	10 °C
ANALYSE	A 13,0 %vol, S 5,5 g/l, RZ 3,5 g/l

19 10
VDP.WEINGUT

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