KRANZ

VDP.ORTSWEIN

2022 Ilbesheim Weißer Burgunder vom Landschneckenkalk trocken



Nr. 301

Die Trauben für diesen Weißburgunder stammen aus den unteren Südhänge der Ilbesheimer Kalmit. Zum Teil werden Trauben aus jüngeren Anlagen unserer Großen Lagen und Erste Lagen rund um die Kalmit verwendet.

WEIN	dichte cremige Nase, Kräuterwürze,kraftvoll im Kern unterlegt mit feiner Frische, salzig, saftige Länge, Frucht an Aprikose und Birne erinnernd, schöne Länge
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. Nach kurzer Maischestandzeit werden die Trauben schonend gepresst, der Most geht leicht vorgeklärt mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau 50% im Holz
LAGERFÄHIGKEIT	5□8 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	gebratener Zander mit Birnenrisotto, Geflügel, Meeresfrüchte, helle Flesichgerichte, Steinpilzrisotto
TRINKTEMPERATUR	10 °C
ANALYSE	A 13,5 %vol, S 6,6 g/l, RZ 1,2 g/l

19 10
VDP.WEINGUT

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