KRANZ

VDP.ORTSWEIN

2022 Arzheim Chardonnay RF trocken

Nr. 315

Unser Chardonnay RF ist eine Allianz aus unseren VDP.Ersten Lagen Arzheimer Rosenberg und Arzheimer am Fürstenweg. Eine Partnerschaft bestehend aus zwei völlig verschiedenen Bodenstrukturen, nämlich eines Teils Kies/Lehm aus dem Rosenberg und anderen Teils Löss/Kalk aus dem Fürstenweg. Die Besonderheiten beider ersten Lagen ergeben im Zusammenspiel einen hoch eleganten feinmineralischen Chardonnay. Nur nach strengster Selektion ideal ausgereifte und gesunde Chardonnaytrauben fanden den Weg in diesen herrausragenden Chardonnay in kleiner Auflage

WEIN	Viel Druck im Mund, gelbe etwas hellere Frucht. Frisch elegant und fein balanciert. Feine Cremigkeit unterlegt mit angenehm unaufdringlichem Holz. Kalkige Mineralität in der Nase. Tolles Reifepotential und fantastischer Essensbegleiter.
AUSBAU	Nach der Handlese werden die Trauben schonend verarbeitet um die bestmögliche Finesse, Frische und Spannung zu erhalten. Die Trauben werden nur leicht gequetscht und ohne Maischestandzeit gekeltert, leicht vorgeklärt und starten mit natürlichen Hefen spontan im Holzfass in die Gärung. 9 Monate langes Hefelager im Holzfaß
LAGERFÄHIGKEIT	5-8 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Meeresfrüchte wie Garnelen, Muscheln, Hummer, gegrillter Pulpo, klassischer Spargel, Iberico Kotelett vom Grill.
TRINKTEMPERATUR	10 °C
ANALYSE	A 13,5 %vol, S 6,5 g/l, RZ 1,6 g/l

19 10
VDP.WEINGUT

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