

## KALKFELS

### 2020 KALKFELS Riesling



Nr. 213-20

Wir präsentieren unsere neue Weinlinie Kalkfels, die den einzigartigen Charakter der kalkreichen Böden der kleinen Kalmit einfängt. Diese außergewöhnliche Lage bringt Weine mit beeindruckender Struktur und Tiefe hervor.

**WEIN** - late Release -  
Geduldig gereift, zeigt dieser Riesling eine faszinierende Balance aus Frische und Komplexität, geprägt vom einzigartigen Terroir. Hochkonzentriert, feinfruchtig-herber Kern, mit viel kalkigem Grip am Gaumen. Saftig, würzig, kraftvoll und dennoch spielerisch und vibrierend. Nuancen von Limettenschalen.

**AUSBAU** Nach der selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und ganz 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. Spontanvergärung mit natürlichen Hefen. Sehr langes Hefelager, zunächst im Edelstahl dann im Halbstückfass gelagert und unfiltriert abgefüllt. Flaschenreife bis zum Verkaufsstart 2024.

**LAGERFÄHIGKEIT** 8-10 Jahre

**ESSENSEMPFEHLUNG** Klassiker zu Pfälzer Saumagen , zu Jakobmuschel, Risotto, knusprig gebratene Dorade oder Steinbutt, Pastete

**TRINKTEMPERATUR** 13 °C

**ANALYSE** A 13,0 %vol, S 8,2 g/l, RZ 0,5 g/l



VDP.WEINGUT

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

