KRANZ

KALKFELS

2024 KALKFELS Chardonnay

Nr. 315-24

Gewachsen auf den kalkreichen Böden der kleinen Kalmit. Diese außergewöhnliche Lage bringt Weine mit beeindruckender Struktur und Tiefe hervor.

WEIN	Würzige Noten, feine reduktiven Spannung, saftig hellgelbe Frucht mit einem Hauch Zitrus, präzise fokussiert, kalkiger Grip.
AUSBAU	Selektive Handlese. Die Trauben werden leicht angequetscht und direkt gepresset. Spontane Gärung im Barrique ohne Vorklärung. Der Ausbau in 50% neuem Holz. 9 Monate Fassreife auf der Vollhefe.
LAGERFÄHIGKEIT	10 Jahre
ESSENSEMPFEHLUNG	Meeresfrüchte wie Garnelen, Muscheln, Hummer, gegrillter Pulpo, klassischer Spargel, Iberico Kotelett vom Grill, helles Fleisch. Risotto
ANALYSE	A 13,0 %vol, S 6,8 g/l, RZ 1,4 g/l

19 10
VDP.WEINGUT

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