

KALKFELS

2020 KALKFELS Riesling

Nr. 213-20

Wir präsentieren unsere Kalkfels-Linie, die den einzigartigen Charakter der kalkreichen Böden der kleinen Kalmit einfängt. Unser Kalkfels Riesling stammt aus einer Einzelparzelle an der Ilbesheimer KALMIT.



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

AUSBAU Selektive Handlese. Schonende Traubenverarbeitung und kurze Maischestandzeit. Spontane Gärung im Edelstahl ohne Vorklärung. Lagerung auf der Feinhefe im Halbstückfass. Unfiltrierte Füllung und sehr geringe Schwefelgabe.

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

