KRANZ

VDP.GUTSWEIN

2024 Chardonnay & Weißburgunder

Nr. 190

Auf unseren kalkhaltigen Böden gedeihen Chardonnay & Weißer Burgunder besonders gut. Die beiden Rebsorten sind Partner für unser elegantes Burgundercuvée. Es besteht aus 70% Chardonnay und 30% Weißburgunder.

WEIN Gelbe saftige Steinobstfrucht, feine Würze, moderate Säurestruktur. Ein Wein für viele Trinkanlässe.

> Selektive Handlese. Nach der schonenden Pressung erfolgt der Ausbau in 80% Barrique und Halbstückfass und 20% Edelstahl. Spontane Gärung und längere Lagerung auf der Vollhefe.

LAGERFÄHIGKEIT 3-5 Jahre

AUSBAU

ESSENSEMPFEHLUNG Gebratener oder gegrillter Fisch, mediterane Küche, aromatische Gemüsegerichte und asiatische Küche, toller

Aperitif Wein,

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 12,5 %vol, S 5,9 g/l, RZ 4,4 g/l





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

