

KALKFELS

2024 ALTE REBEN Sylvaner

Nr. 230-24



Eine alte Ilbesheimer Lage zwischen Ilbesheim und Ranschbach unterhalb der Weinstraße. Der nach Süden exponierte Weinberg heißt Hagedorn. Ein Name der dieser Lage gerecht wird. Ist es doch ein karger Boden, auf dem Büsche wachsen würden. Den Reben verlangt der Minutenboden einiges ab. Es ist ein sehr wetterabhängiger Boden, der schnell zu trocken oder zu nass ist. Unsere alten Silvaner-Reben haben sich im Laufe der Jahre damit arrangiert und mit ihren Wurzeln tief nach unten gekämpft. Als Ergebnis dieser Erungenschaft ist eine deutliche Qualität im Glas zu spüren.

WEIN Sylvaner wie gewohnt von uns knochentrocken, mit erdiger Würze und feinen Fruchtnuancen, Druck am Gaumen, kräuterig, nichts Vordergründiges, sondern Tiefe und Länge. Fantastischer sehr vielfältiger Essensbegleiter. Aus unserem ältesten Weinberg. Die Reben sind mittlerweile weit über 50 Jahren alt.

AUSBAU Nach der selektiven Handlese werden die Trauben im Weingut nochmals sortiert und sehr schonend verarbeitet. Die Trauben werden schonend gepresst, leicht vorgeklärt geht der Most mit natürlichen Hefen in die Gärung. Ausbau im Edelstahl

LAGERFÄHIGKEIT 5-8 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Geflügel (Perlhuhn, Poularde), Krustentiere (Hummer, Krebse), milder Käse, Spargel

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 13,0 %vol, S 5,8 g/l, RZ 0,1 g/l



VDP.WEINGUT

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

