

VDP.ORTSWEIN

2024 Ransbach Riesling

Nr. 235-24

Die Epoche des Rotliegenden war eine Zeit verstärkter vulkanischer Aktivität, die mit den damaligen tektonischen Bewegungen zusammenhing. Die Rotliegend-Vulkane förderten vor allem Quarzporphyre in Form von Lavaströmen und -decken, Tuffen und Schlotfüllungen. Unsere Reben für den Rotliegenden Riesling Ortswein wachen in kühleren Lagen im Ransbach-Tal.

WEIN Steinig würzige Frucht, mineralischer Grip, schlanke Silhouette, helle Steinobstaromen, Finesse, animierende vibrierende Säure, herrlich saftig

AUSBAU Selektive Handlese. Schonende Ganztraubenpressung. Nach der Sedimentation die spontane Gärung. Ausbau erfolgt im Edelstahl.

LAGERFÄHIGKEIT 3-5 Jahre

ESSENSEMPFEHLUNG Meeresfrüchte, Austern, Jakobsmuscheln, zu gebratenen Fischen, Geflügelgerichte wie Coq au vin oder Poularde aus dem Ofen

TRINKTEMPERATUR 10 °C

ANALYSE A 12,0 %vol, S 8,3 g/l, RZ 0,9 g/l



VDP.WEINGUT

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

