

KALKFELS

2023 KALKFELS Chardonnay

Nr. 315-23

Wir präsentieren unsere neue Weinlinie Kalkfels, die den einzigartigen Charakter der kalkreichen Böden der kleinen Kalmit einfängt. Diese außergewöhnliche Lage bringt Weine mit beeindruckender Struktur und Tiefe hervor.

WEIN Frisch, elegant, nahezu puristisch und fein balanciert. Feine Cremigkeit unterlegt mit angenehm unaufdringlichem Holz. Kalkige Mineralität in der Nase und am Gaumen. Viel Druck im Mund, dezente hellere Frucht. Tolles Reifepotential und fantastischer Essensbegleiter.

AUSBAU Selektive Handlese. Die Trauben werden leicht angequetscht und direkt gepresst. 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 6,1 g/l, RZ 1,2 g/l



VDP.WEINGUT

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

