



## Weisser Burgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit, Weingut Kranz

Compte depuis des années parmi les meilleurs de cette variété

### **Beschreibung:**

La Kleine Kalmit est composée de calcaire tertiaire gris-blanc recouvert d'une fine couche d'humus. Des conditions optimales pour la culture de cépages bourguignons. Bourgogne blanc dense et minéral, structuré, marquant avec une longue finale.

### **Degustationsnotiz:**

Jaune puissant. Salinité calcaire et épices dans le nez de fruits à noyau et de fruits blancs. En bouche, c'est un vin sec sans compromis, débordant de minéralité, à la fois mûr, crémeux et ultra frais. Croquant, vivifiant et d'un bel équilibre jusqu'en finale.

### **Accompagne idéalement:**

Vous apprécierez ce vin avec de la truite, des médaillons de porc à la crème ou du filet de veau aux champignons. Il est également fantastique avec les fruits de mer, le vitello tonnato, un risotto ou de la volaille.

### **Servierempfehlung:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:** Allemagne

**Produzent:** Weingut Kranz

**Viticulture:** Bio. Certification bio: DE-ÖKO-022

**Vol. alcool:** 13.5%

**A boire:** jusqu'en 2030

**Cépage(s):** 100% Weissburgunder

**Artikelnummer:** 0826520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Weisser Burgunder GG trocken

Ilbesheimer Kalmit  
Weingut Kranz

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | Allemagne                          |
| <b>Notation:</b>    | Score 19/20                        |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Weissburgunder                |
| <b>A boire:</b>     | jusqu'en 2030                      |
| <b>Weinbau:</b>     | Bio. Certification bio: DE-ÖKO-022 |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5%                              |
| <b>Servier:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés        |