



## 2015 Weissburgunder

Grosses Gewächs Trocken, Kalmit VDP, Weingut Kranz

Einer der besten Weissburgunder bei den Grossen Gewächsen!

### Descrizione del vino:

Die Kleine Kalmit besteht aus weissgrauem Tertiärkalk, der von einer dünnen Humusschicht bedeckt ist. Optimale Bedingung für den Anbau von Burgundersorten. Dichter, mineralischer weisser Burgunder, strukturiert, markant mit langem Finish.

### Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Forelle, Schweinsmedaillons in Sahnesauce oder Kalbsfilet mit Steinpilzen. Auch fantastisch zu Meeresfrüchten, Vitello tonnato, Risotto und Geflügel.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Germania            |
| <b>Regione:</b>             | Palatinat           |
| <b>Produttore:</b>          | Kranz               |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 92/100       |
| <b>Vinificazione:</b>       | in Stahltank        |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale        |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %              |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2025      |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 100% Weissburgunder |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0826515             |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Weisser Burgunder**

Grosses Gewächs Trocken  
Kalthaus VDP  
Weingut Kranz

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Germania                        |
| <b>Valutazioni:</b>             | Parker 92/100                   |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 100% Weissburgunder             |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt bis 2025                  |
| <b>Viticultura:</b>             | Tradizionale                    |
| <b>Vinificazione:</b>           | in Stahltank                    |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                          |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren |