

## **Aries 2023** BIO

Rebsorte: 100 % Sauvignon Blanc

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gesamtsäure: 5,26 g/l

Restzucker: 1,7 g/l trocken

Anbauhöhe: ca. 292 hm

Trockenextrakt: 20g/l

Boden: Moränenboden

### **Weinbeschreibung:**

Strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Duft nach reifen tropischen Früchten und frisch geschnittenem Gras. Am Gaumen vielschichtiges und komplexes und gleichzeitig delikates Aromaprofil: weißer Pfirsich, grüner Apfel und floralen Noten wie Kräuter. Mineralität und lebendige Säure sorgt für guten Trinkfluss.

### **Ausbau:**

Sorgfältige und zeitlich gestaffelte Handlese, Teil davon Maische bzw. Ganztraubenpressung, dann Gärung bei 15 Grad Celsius im Stahltank und 30% wird im Holzfass vergoren.

Ein außergewöhnlicher und authentischer Vertreter dieser Sorte. Aus den nun schon 10 Jahre alten Sauvignon-Reben am Kränzelhof entsteht dieser sehr individuelle Wein mit ausgezeichnetem Entwicklungspotential und Strahlkraft.

### **Speiseempfehlung:**

Passt zu Spargel, Schalentieren, Risotto und Nudelgerichten und zu Gemüsesalaten

Nach jahrelangem biologischem Weinanbau sind unsere Weine ab 2023 zertifiziert.



## **Corona 2023** BIO

Rebsorte: ein Geheimnis

Alkohol: 12 % Vol.

Gesamtsäure: 4,36 g/l

Restzucker: 14,3 g/l feinherb

Trockenextrakt: 33,4 g/l

Anbauhöhe: 292 - 370 hm

Boden: Moränenboden

### **Weinbeschreibung:**

Funkelndes Goldgelb, ein Füllhorn von Aromen: Rosenduft, Jasminblüte, Holunder, Birne, Mango. Feinherb im Geschmack, am Gaumen fruchtig, elegant, trinkfreudig mit einem sehr langem Abgang. Ein wunderbarer Aperitif.

### **Ausbau:**

Ein geheimnisvoller Wein, den wir nun schon seit über 16 Jahren kreieren. Die Basis bildet ein Cuvée aus 5 verschiedenen vollreifen und spät gelesenen Weißweinsorten, daher ein feinherber Geschmack. Die Rebsorten sind ein Geheimnis des Kellermeisters.

### **Speiseempfehlung:**

Passt zu asiatisch inspirierten Gerichten, zu scharfen Speisen, Meeressischen sowie zu sommerlichen Salaten

Nach jahrelangem biologischem Weinanbau sind unsere Weine ab 2023 zertifiziert.



## **Virgo 2023** BIO

Rebsorte: Blauburgunder 100 %

Alkohol: 12,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,12 g/l

Restzucker: 0,3 g/l trocken

Trockenextrakt: 16,6 g/l

Anbauhöhe: 370 hm

Boden: Moränenboden

### **Weinbeschreibung:**

Kräftiger Lachston. Feiner Duft nach Pfirsich, Marzipan, Erdbeeren, Himbeeren und getrockneten Kräuterstrauß. Geschmack von rosa Grapefruit, Marzipan, Erdbeeren, Rhabarber, mit toller Würze und feinste Tannine am Gaumen.

### **Ausbau:**

Beste Blauburgunder-Trauben werden für diesen sehr speziellen Rosé verwendet. Die reifen Beeren werden nur leicht gepresst, der helle Saft sehr kühl und ganz ohne Schalen vergoren. Sehr schonende, reduktive Verarbeitung der Trauben, gekühlte Gärung im Stahl, dann im großen Holzfass bei etwas höherer Temperatur, somit bis zum Schluss auf der Feinhefe.

Ein eleganter, sehr individueller Wein, der auch den Nicht-Roséfreund begeistert.

### **Speiseempfehlung:**

Passt als Aperitif, zu würzigen Vorspeisen wie z.B. Carpaccio, Tartar vom Fisch oder zu veganen knackigen Gemüsenudeln in würzigen Kichererbsenpfannkuchen mit feiner Erdnusssauce und natürlich vielen frischen Kräutern

Nach jahrelangem biologischem Weinanbau sind unsere Weine ab 2023 zertifiziert.



## **Baslan 2023** BIO

Rebsorte: 100 % Vernatsch

Alkohol: 13,5 % Vol.

Gesamtsäure: 4,59 g/l

Restzucker: 0,9 g/l trocken

Trockenextrakt: 25,1 g/l

Anbauhöhe: 370 hm

Boden: Moränenboden

### **Weinbeschreibung:**

Strahlendes, lebendiges, Kirschrot mit aufhellenden Rändern. Ein Duft nach Himbeere, Kirsche, Gewürzen, frischem Heu und Mandelblüten. Am Gaumen schöne Kirschnoten, geröstete Mandeln, würzig, rosa Pfeffer. Langer, kraftvoller Abgang mit samtigen Tanninen.

### **Ausbau:**

Sehr reduzierter Anbau und sorgfältige, mehrmalige Handlese. Maischegärung teilweise mit Stielen, Veredelung für 7 Monate in gebrauchten Barriquefässer auf der Hefe. Ein außergewöhnlicher Vertreter seiner Sorte in vielerlei Hinsicht.

### **Speiseempfehlung:**

Passt zu Vitello Tonnato, Nudelgerichten auch mit Fisch und Käse, leicht gekühlt zu Thunfisch und natürlich zu Speck oder zu einer Mangoldroulade mit Buchweizenfüllung und feiner Paprikasauce.

Nach jahrelangem biologischem Weinanbau sind unsere Weine ab 2023 zertifiziert.

