

Pfalz

Anbaugebiet:

Von Bockenheim im Norden bis Schweigen im Süden läuft die „deutsche Weinstraße“. Das Gebiet ist mit ca. 23.500 ha Anbaufläche, 25 Großlagen und 323 Einzellagen das zweitgrößte in Deutschland. Mit über 20% führt der bekannte Riesling die Rebsorten an, Weißweine überwiegen. Die Winzer kultivieren aber auch Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner, Weißburgunder, Dornfelder, Portugieser, Spätburgunder und viele andere Spezialitäten.

Weingut Kranz:

In der vierten Generation baut Familie Kranz auf der etwa 18 Hektar großen Fläche Wein an. Und seit 2012 befindet sich das Weingut Kranz dank des Könnens von Boris Kranz im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter e.V. Die charaktvollen Weine des Guts werden auch vom Gault Millau gelobt – insbesondere die mineralischen Rieslinge und saftigen Weißburgunder erfreuen sich großer Beliebtheit. Erklärtes Ziel von Boris Kranz ist es, ursprüngliche und authentische Weine herzustellen, die den Geschmack der Frucht und des Bodens transportieren. Und der ausgebildete Weinbautechniker verfügt ganz offensichtlich über das nötige feine Gespür für die Bedürfnisse und Möglichkeiten der einzigartigen Weinberglagen. In reiner Handarbeit und durch die Unterstützung seiner Familie gelang es ihm, seinen Betrieb zu dem zu machen, was er heute ist.

Weinempfehlungen:

2016 Weißburgunder	0.2l/0.75l	8.50/31.00
2017 Sauvignon Blanc	0.2l/0.75l	9.00/32.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

In Kerbel mariniertes Ziegenfrischkäse mit Aprikosen und Löwenzahn	11.00
Pfälzer-Vesperplatte mit selbstgemachter Leberwurst, Wacholderschinken, Landjäger, Pfälzer Käse und Pfälzer Woiknorze	14.00
Gebratener Adlerfisch mit Pfälzer-Buttersoße, gebratenem Mais, Kopfsalat und cremigem Maisgrieß	25.00