



## WEINGUT KNIPSER

67229 · Laumersheim · Hauptstraße 47–49  
Tel. (0 62 38) 7 42 und 24 12 · Fax 43 77  
www.weingut-knipser.de

**Inhaber:** Stephan & Volker & Werner Knipser

**Betriebsleiter:** Stephan Knipser

**Önologe:** Stephan Knipser

**Kellermeister:** Sven Ohlinger

**Verbände:** VDP

**Verkauf:** Mo–Fr: 10.00–12.00 Uhr und  
14.00–18.00 Uhr · Sa: 10.00–16.00 Uhr

**Rebfläche:** 80 ha

**Jahresproduktion:** 500.000 Flaschen



Die „Knipser Brothers“ Volker und Werner, seit Längerem unterstützt von den Kindern Stephan und Sabine, müssen wohl im Auftrag des Herrn unterwegs gewesen sein – womit nicht die nunmehr 25-jährige Verbandszugehörigkeit beim VDP gemeint sein soll. Vielmehr müssen hier Dionysos und Bacchus gleichermaßen Pate gestanden haben, als die beiden in den 1980er Jahren Bordelaiser Reben in der Pfalz anbauen und einen legendär guten Wein daraus machen. Ihre Cuvée X, in manchen Jahren auch RX, ist schlicht und einfach Kult. Klassiker aus anderen berühmten Weinbauregionen, etwa von der Rhone oder der Loire, geraten unter ihren Händen ebenfalls ausgezeichnet. Genauso verbunden fühlen sich die Knipsers aber auch jenen Rebsorten, welche die Pfälzer Geschichte erzählen, zum Beispiel dem Gelben Orleans. Kurz: Ihnen gelingt, wie durch himmlische Fügung, einfach alles. Dabei sind ihre besten, ungemein zupackenden Rieslinge ebenso eindrucksvoll wie die immens lagerfähigen Spätburgunder. Und wenn es sich hierbei um eine rare Réserve oder gar um eine noch rarere Réserve du Patron (RdP) handelt, dann gehört dies zum Allerbesten, Feinsten und Lagerfähigsten, was die deutsche Rotweinspitzenklasse momentan zu bieten hat.

Nährboden für solche Finesse ist der Kalkstein im Untergrund vom Großkarlbacher Burgweg, Laumersheimer Kirschgarten, Laumersheimer Steinbuckel und Dirmsteiner Mandelpfad. „Diese Lagen sind ideal für alle Rebsorten, die vom Körper leben und von gut gepufferter Säure profitieren“, heißt es

bei Knipsers. Sprich für alle Rotweinsorten und die gesamte Burgunderfamilie. „Zumeist stammen unsere besten Rotweine aus diesen Lagen. Aber auch die Großen Gewächse vom Riesling entwickeln hier ihre intensive Mineralität.“ Andere Bodenformationen wie Sand und Kies haben ebenfalls ihre Vorzüge: „Jahrtausendealte Ablagerungen des Rheins prägen den Untergrund des Großkarlbacher Osterbergs und besonders des Laumersheimer Kapellenbergs. Die Weine aus dem sandigeren Kapellenberg sind feiner und filigraner. Speziell der Riesling bringt hier Weine mit klarer Kontur und viel Finesse hervor.“ Genauso genussreich wie Knipsers Weine ist die Gastronomie, die sie betreiben. In „Knipsers Halbstück“ schwelgt man in opulenter Pfälzer Küche und trinkt dazu in großen Schlucken. Das ist Lebensfreude pur!

Die Wurzeln der Familie Knipser reichen übrigens nach Südtirol. Das Meraner Bürgergeschlecht wird im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Ein Gaudenz Knipser war 1573 Stadtbaumeister und Ratsmitglied von Meran. In diese Zeit fällt auch die Verleihung des heute noch geführten Familienwappens im Jahr 1582 durch Erzherzog Ferdinand in Innsbruck. Das Wappen auf dem Etikett ist also keine erfundene Romantik, sondern echte Geschichte. Ein Enkel des Gaudenz Knipser, Johann Georg Knipser, wanderte dann um 1615 in die Rheinpfalz aus. Seit 1876 ist die Familie in Laumersheim ansässig. Damals bewirtschaftete sie einen landwirtschaftlichen Mischbetrieb, der neben Weinbau auch Obst- und Ackerbau umfasste. Die auf dem Hof gekelterten Weine wurden, wie in der Gegend üblich, im Fass an den Weinhandel verkauft. Als einer der Ersten in der Region begann Heinz Knipser 1948 mit der Flaschenweinabfüllung und Direktvermarktung, Anfang der 1980er Jahre stellte sein Sohn Werner gänzlich auf Weinbau um. Eine Erfolgsgeschichte, deren letztes Kapitel noch lange nicht geschrieben ist.

---

■ 2017	Laumersheimer Kapellenberg Riesling	88
	9,40 €   12,2%	
■ 2017	Chardonnay & Weißburgunder	87
	10,80 €   13,1%	
■ 2017	Sauvignon Blanc	87
	9,80 €   12,3%	
■ 2017	Grauburgunder	88
	12,80 €   13,4%	
■ 2017	Laumersheimer Steinbuckel Riesling	95
	Großes Gewächs	
	27 €   k.A.	
■ 2015	Cuvée X	91
	39 €   k.A.	
■ 2013	Spätburgunder Réserve	98
	78 €   13,4%	
■ 2013	Spätburgunder RdP	100
	98 €   13,2%	
■ 2015	Gaudenz	87
	9,80 €   13,5%	
■ 2015	Blauer Spätburgunder	90
	11,30 €   13,5%	
	Fantastisch balancierter Spätburgunder mit kraftvoller Eleganz und harmonischem Nachhall. Legt in der geöffneten Flasche nach zwei, drei Tagen noch zu!	
■ 2014	Laumersheimer Kirschgarten	94
	Spätburgunder Großes Gewächs	
	39 €   13,5%	
■ 2017	Clarette	86
	9,40 €   12,1%	

---