

# KNIPSER



## 2005er Chardonnay \*\*\*\*

Spätlese trocken

**Rebsorten:** Chardonnay

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Speiseempfehlung:** gegrillter Wolfsbarsch, gebratene Jakobsmuscheln, Hummer, Languste

**Trinkreife/Lagerung:** 2011 bis 2020

**Säure:** 7,4 g/l

**Restsüße:** 5,6 g/l

**Alkohol:** 13,0 Vol.%

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der Grossen Gewächs Lage Burgweg „Im Grossen Garten“.

Späte selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 100°Oe und perfekt gesunden Trauben. Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique ein halbes Jahr auf der Hefe, die regelmässig aufgerührt wurde (Batonage).

Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen nach Haselnüssen aber auch karamelige Aspekte.

Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2015 erreichen. Will man ihn vorher trinken sollte man ihn dekantieren.