

# KNIPSER



## 2009er Chardonnay \*\*\*\*

Auslese trocken

**Rebsorten:** Chardonnay

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

**Trinkreife/Lagerung:** 2014 bis 2024

**Säure:** 4,8 g/l

**Restsüße:** 2,7 g/l

**Alkohol:** 14,0 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 103°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 2018 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Gault Millau 2011

"Anflug von feinem grünen Tee, interessantes Tannenhonig-Aroma, mit feiner Nadel genäht, große Reife und Dichte." 94 Punkte (Top Ten)

Eichelmann 2011

"Faszinierend vielschichtige Aromatik, elegant; herrlich eindringlich, viel reife Frucht, füllig, viel Stoff, sehr präzise, feiner Biss, große Harmonie, mineralische Kraft, sehr lang." 93 Punkte (1.Platz)