

KNIPSER



2010er Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2014 bis 2020

Säure: 6,1 g/l

Restsüße: 2,5 g/l

Alkohol: 14,1 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 98°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).

Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2017 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Eichelmann 2012

"Feine Frucht, rauchige Noten, feines Holz; sehr elegant, komplex, mineralischer Druck, nachhaltig." 92 Punkte (2.Platz)