

# KNIPSER



## 2010er Laumersheimer Kapellenberg

Riesling Kabinett

**Rebsorten:** Riesling

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Speiseempfehlung:** Pfälzer Küche, asiatisch gewürzte Geflügelgerichte

**Trinkreife/Lagerung:** 2011 bis 2015

**Säure:** 9,1 g/l

**Restsüße:** 7,9 g/l

**Alkohol:** 11,5 Vol.%

Die Lage Laumersheimer Kapellenberg hat die Form einer langgezogenen Düne oder Sandbank. Der Boden besteht vorwiegend aus Sand und kiesigem Gestein, das über die Jahrtausende hier vom Rhein abgelagert wurde. Der leichte, schnell erwärmbare Boden liefert stets früh trinkbare Weine mit ausgeprägter Primärfrucht. Leichter rassiger, frischer Riesling mit feinwürzigem Duft nach reifen Äpfeln und Kräutern. Sehr mineralisch, dicht und konzentriert - fast ein Spätlesetyp. Bestens abgepufferte fruchtige Säure mit Biss, aber ohne grün oder aggressiv zu wirken.