

# KNIPSER



## 2011er Chardonnay \*\*\*

Qualitätswein trocken

**Rebsorten:** Chardonnay

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

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

**Trinkreife/Lagerung:** 2015 bis 2024

**Säure:** 7,4 g/l

**Restsüße:** 1,1 g/l

**Alkohol:** 13,4 % 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).  
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 2020 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Gault Millau Weinguide 2013

"Burgundische Klasse, straffer und stringenter Holzeinsatz, sehr reifefähig, Vanille und Gelbfrucht, massiver Körperbau, anhaltend feine Säure." 92 Punkte (Top Ten)

Eichelmann Deutschlands Weine 2013

"Der beste Chardonnay kommt ebenfalls aus dem Hause Knipser."  
93 Punkte (Top Ten, 1. Platz)