

KNIPSER



2011er „KALKMERGEL“ RIESLING

Qualitätswein

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Feine Pfälzer Küche, asiatisch gewürzte Geflügelgerichte

Trinkreife/Lagerung: 2012 bis 2017

Säure: 7,7 g/l

Restsüße: 4,7 g/l

Alkohol: 12,5 Vol.%

Cuvée feinsten Rieslingweine, zumeist in Spätlesequalität, aus unseren besten von Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen. Selektive Handlese; Temperaturgesteuerte kühle Vergärung im Edelstahltank mit langem Feinhefelager. Abfüllung im Mai 2012. Feiner Duft nach reifen gelben Früchten: Pfirsich, Mirabellen und rosa Grapefruit. Am Gaumen setzt sich die Frucht, von feinem Schmelz unterlegt, fort. Dazu eine feine mineralische Komponente und dezente Noten vollreifer gelber Äpfel. Lang und nachhaltig im Abgang.