

KNIPSER



2013er Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2017 bis 2026

Säure: 8,3 g/l

Restsüße: 1,2 g/l

Alkohol: 13,5 % 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 99°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 2023 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Eichelmann 2015

"(...)Die beiden Chardonnays versprechen hochelegant zu werden, sie zeigen feinste Würze und Komplexität ohne breit und fett zu wirken, sie sind sehr schlank, zeigen ein elegantes Säurespiel und entwickeln einen wunderbar feinen Druck. Die gewünschte burgundische Stilistik ist in beiden Chardonnays verwirklicht.(...)" 91 Punkte

Gault Millau 2015

90 Punkte