

KNIPSER



2013er Steinbuckel Riesling GG

Laumersheimer Steinbuckel „Großes Gewächs Pfalz“

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2014 bis 2023

Säure: 10,1 g/l

Restsüße: 5,4 g/l

Alkohol: 13,0 Vol.%

Leicht nach Süden geneigter Hang. Gut belüftete Lage, die auch bei sehr später Lese vorwiegend gesunde Trauben hervorbringt. Wir bewirtschaften das Herzstück der Lage, das direkt neben einem ehemaligen Kalksteinbruch liegt und einen kargen von Kalkgestein geprägten Boden hat. Vom Kalk geprägter sehr nachhaltiger, langlebiger Wein der erst nach Jahren seinen Höhepunkt erreichen wird und dann Aromen von reifen Mirabellen und Pfirsichen entwickelt.

Pressestimmen:

Falstaff 09/2014

„Feuchter Kieselstein, Wiesenkräuter, reifes Obst, zarte Vanille, rauchige Würze. Am Gaumen kernig und druckvoll, drahtige Struktur, feine Bitterstoffe, vibrierende Säure und Mineralik mit langem Nachhall. Großes Lagerpotenzial.“ 93 Punkte

Weinwelt 6, Okt/Nov 2014

„Kühle Nase mit reifen Zitrusnoten, Braeburn; Gaumen mit ganz leichten Holznoten, hefigmineralische Textur, guter Grip, rassige Säure.“ 92 Punkte

WEINWISSER Nr. 10/2014

„Duftet nach Pfirsichen und Mirabellen, rauchige Noten, Kräuter, etwas Vanille und feine Mineralik. Im Mund fruchtig, mineralische Präsenz, animierende Säure, komplexe Art und ein langer mineralisch-fruchtiger Abgang.“

18 Punkte

Weintasting.de 09/2014

"Er duftet nach reifen, tropische Noten, Ananas, Melone, üppiges, jedoch stimmiges Bukett. Am Gaumen dicht, fruchtig-kräutriger Antrunk, spürbare Restsüße, erneut deutlich auf der tropischen Seite, die Fruchtaromen verbinden sich animierend mit der reifen und integrierten Säure, wirkt bereits in dem jetzigen Stadium animierend zu trinken, sehr harmonischer Verlauf, durchaus nachhaltig, gute Länge.“ 92-93+ Punkte