

KNIPSER



2014er Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2019 bis 2027

Säure: 8,1 g/l

Restsüße: 4,6 g/l

Alkohol: 13,6 % vol.

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der Grossen Gewächs Lage Burgweg „Im Grossen Garten“.

Späte selektive Handlese von perfekt gesunden Trauben.

Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique für ein halbes Jahr auf der Hefe, die regelmässig aufgerührt wurde (Batonage).

Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Zitruszesten, Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen. Für einen Wein dieses Kalibers wirkt er sehr frisch und ausgewogen mit gutem Trinkfluss

Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2024 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Robert Parkers Wine Advocate, May 2020

95 Parker Punkte

Eichelmann 2016

"(...)Der Dreistern-Chardonnay ist jetzt schon präsenter, zeigt klare Frucht, Zitruswürze und burgundische Eleganz(...)" 91 Punkte

Gault Millau 2016

90 Punkte