

KNIPSER



2014er Kirschgarten Spätburgunder GG

Laumersheimer Kirschgarten VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Wild (Rehrücken); feines Rindfleisch

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2024+

Säure: 5,4 g/l

Restsüße: 0,5 g/l

Alkohol: 13,4 % vol.

Der Weinberg war ursprünglich im Besitz des ehemaligen „Nonnenhofes“, eines Weinguts des Klosters Kirschgarten in Worms. Erste urkundliche Erwähnung 1654 „im Kirschgarten“. Aufgrund der Ortsrandlage wird ein Teil des Weinbergs durch Häuser und eine westlich gelegene Böschung abgegrenzt und hat dadurch besonders günstige kleinklimatische Bedingungen. Kalte Westwinde werden ohnehin im ganzen Kirschgarten durch die westlich vorgelagerte Höhe des Orlenberges abgehalten. Lößlehmböden mit guter Wasserhaltekapazität; im Untergrund Kalkgestein. Seit dem Jahrgang 2007 ist auch die südlich der A6 gelegene Parzelle MERGELWEG Bestandteil des GG Kirschgarten. Hier steht massiver Kalkfels an.

Pressestimmen:

Gault Millau Weinguide 2019:

94 Punkte

Eichelmann - Deutschlands Weine 2017:

"Unter den großen Gewächsen favorisieren wir den Kirschgarten, der ein eindringliches, tiefes Bouquet zeigt, mit kühlen Noten von Sauerkirschen, Krokant und Kräutern, er ist gut strukturiert, sehr elegant, harmonisch und nachhaltig."

94 Punkte (Top Ten)

Weinwisser 09/2018:

„In der Nase dominiert das Holz noch ein bisschen mit rauchigen Röstaromen, aber der Gaumen deutet mit viel Substanz und Saft schon an, dass man sich hier auf viel Frucht freuen kann. Staubiger Pfeffer und Gewürze kann man wohl als Beitrag des Barriques wahrnehmen und die Tannine geben sich auch noch etwas pelzig, aber hinter dem Gerüst erkennt man die Konturen eines Spätburgunders, bei dem Struktur und Eleganz eine grosse Rolle spielen.“ 18.5/20 Punkte, 2020 – 2030

