

KNIPSER



2014er Laumersheimer Kapellenberg

Qualitätswein

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Pfälzer Küche; asiatisch inspirierte Gerichte; Ziegenfrischkäse

Trinkreife/Lagerung: 2015 bis 2020

Säure: 8,8 g/l

Restsüße: 6,9 g/l

Alkohol: 12,1 Vol.%

Die Lage Laumersheimer Kapellenberg hat die Form einer langgezogenen Düne oder Sandbank. Der Boden besteht vorwiegend aus Sand und kiesigem Gestein, das über die Jahrtausende hier vom Rhein abgelagert wurde. Der leichte, schnell erwärmbare Boden liefert stets früh trinkbare Weine mit ausgeprägter Primärfrucht.

Leichter rassiger, frischer Riesling mit feinwürzigem Duft nach reifen Äpfeln, Pfirsichen und Kräutern. In der Jugend zarte Spontinote in der Nase.