

KNIPSER



2014er Mandelpfad Spätburgunder GG

Dirmsteiner Mandelpfad VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Wild (Rehrücken); feines Rindfleisch

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2024+

Säure: 5,2 g/l

Restsüße: 0,5 g/l

Alkohol: 12,7 % vol.

Das Weingut Knipser bewirtschaftet das „HIMMELSRECH" genannte Herzstück der Lage. Als Teil eines nach Osten geöffneten Talkessels ist die Lage perfekt gegen die kalten Nord und Westwinde geschützt. In Kombination mit der optimalen Sonneneinstrahlung kommt es daher im Mandelpfad sehr leicht zur Erwärmung. Mit kleinen Kalksteinen durchsetzte hochporöse Lößauflage über Kalkstein.

Pressestimmen:

Gault Millau Weinguide 2017:

92 Punkte

Eichelmann - Deutschlands Weine 2017:

"Der Mandelpfad zeigt sehr feines Holz, Kräuter und etwas Schwarztee, ist elegant, nachhaltig und komplex."

92 Punkte

Weinwisser 09/2018

„Wenn sich der Mandelpfad in der Nase auch sehr dezent gibt, wird man doch von einer gelungenen Abstimmung zwischen Frucht- und Holzaromen verwöhnt. So macht sich der Barriqueinsatz im Gaumen auch nur mit einer feinen Struktur dienlich, ohne sich gross geschmacklich aufzudrängen. Das lässt Platz für eine köstliche Komposition von roten Beeren und Kirschen, die mit erfrischender Säure und delikater Würze veredelt wird.“

18/20 Punkte, 2019 – 2030