

KNIPSER



2014er Marsannier ***

Qualitätswein aus Versuchsanbau

Rebsorten: Marsanne (71%), Viognier (29%)

Geschmacksrichtung: feinherb

Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu Hummer, Languste und gehaltvollen Saucen

Trinkreife/Lagerung: 2017 bis 2024+

Säure: 9,3 g/l

Restsüße: 12,4 g/l

Alkohol: 13,7 % vol.

Erster Jahrgang eines neuen Experimentes: Die Pfälzer Interpretation der großen Weißweinrebsorten der Rhone: Marsanne und Viognier in einer Cuvée. Saftige süße Frucht, die von einer pikanten Säure wunderbar ausbalanciert wird. Vergoren und ausgebaut in neuen Barriques aus Burgund. Langes Hefelager bis zur Abfüllung im Spätsommer 2015.

Pressestimmen:

Eichelmann 2016

"Viel süße Frucht besitzt auch die neue Cuvée aus Marsanne & Viognier, ein saftig-süffiges Trinkvergnügen mit Aprikosen- und Pfirsichfrucht." 89 Punkte

Gault Millau Weinguide 2016

88 Punkte