

KNIPSER



2014er Steinbuckel Riesling GG

Laumersheimer Steinbuckel „Großes Gewächs Pfalz“

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2015 bis 2024

Säure: 7,8 g/l

Restsüße: 4,2 g/l

Alkohol: 12,3 % vol.

Leicht nach Süden geneigter Hang. Gut belüftete Lage, die auch bei sehr später Lese vorwiegend gesunde Trauben hervorbringt. Wir bewirtschaften das Herzstück der Lage, das direkt neben einem ehemaligen Kalksteinbruch liegt und einen kargen von Kalkgestein geprägten Boden hat. Vom Kalk geprägter sehr nachhaltiger, langlebiger Wein der erst nach Jahren seinen Höhepunkt erreichen wird und dann Aromen von reifen Mirabellen und Pfirsichen entwickelt.

Pressestimmen:

Der Feinschmecker 2/2016

Riesling Cup 2015

Beim FEINSCHMECKER-Wettbewerb um den besten trockensten deutschen Riesling des Jahrgangs 2014 belegte das Weingut KNIPSER mit seinem 2014 STEINBUCKEL GG Riesling den 5. Platz.

„Noblesse pur finden Riesling-Fans im jüngsten Großen Gewächs der Knipsers: Bis ins Detail ist es edel und klar, geballte Kraft mischt sich mit verspielter, schlanker Finesse. Der erste Pfälzer unter den Finalisten überzeugt zudem mit einem vollen, langen Abgang.“

wuertz-wein.de

„Ein sehr saftiger, glasklarer und enorm balancierter Riesling. Sehr gute Länge, viel Schmelz. Top!“