

KNIPSER



2015er Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2030

Säure: 7,8 g/l

Restsüße: 1,6 g/l

Alkohol: 14,1 % vol.

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der Grossen Gewächs Lage Burgweg „Im Grossen Garten“.

Späte selektive Handlese von perfekt gesunden Trauben.

Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique für ein halbes Jahr auf der Hefe, die regelmässig aufgerührt wurde (Batonage).

Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Zitruszesten, Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen. Für einen Wein dieses Kalibers wirkt er sehr frisch und ausgewogen mit gutem Trinkfluss

Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2025 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Falstaff 03/2020 Chardonnay Trophy – Der Kalk macht's

„Eine erste Entfaltung im Duft, Lakritze, Anis, reif gelbfruchtige Noten. Geschmeidiger Ansatz, dichte, sehr feine Phenole, saftig und salzig, ein hintergründiger Wein, nahtlos rund und dennoch strukturiert, eine fein ziselierte Kraft.“ 93+ Punkte

Robert Parkers Wine Advocate May 2020

92+ Parker Punkte

Eichelmann 2017

"Der Drei-Sterne-Chardonnay ist hervorragend, zeigt sehr feines Holz, ist kraftvoll, animierend, elegant und lang." 92 Punkte (Top Ten)

Gault Millau 2017

92 Punkte

