

KNIPSER



2015er Gewürztraminer & Riesling

Qualitätswein

Rebsorten: Gewürztraminer (52%), Riesling (48%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Münsterkäse, asiatisch gewürzte Gerichte

Trinkreife/Lagerung: 2016 bis 2021

Säure: 7,1 g/l

Restsüße: 2,1 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.

Selektive Handlese. Von alten Reben.

Traditionelle Cuvée die häufig nicht deklariert wird. Von alters her geben die Kellermeister dem Gewürztraminer gerne eine gewisse Menge Riesling hinzu. Denn vollreife Gewürztraminertrauben haben bei der Ernte meist eine extrem niedrige Säure, die den Wein am Gaumen dann matt und müde erscheinen lässt. Die Zugabe von Riesling bringt den Wein durch dessen frische Säure wieder in die geschmackliche Balance. Aromatisch, in Duft und Geschmack, dominiert aber weiterhin der Gewürztraminer mit seiner an Litschi und Rosenblüten erinnernden Art.