

# KNIPSER



## 2016er Gewürztraminer & Riesling

Qualitätswein

**Rebsorten:** Gewürztraminer (51%), Riesling (49%)

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Speiseempfehlung:** Münsterkäse, asiatisch gewürzte Gerichte

**Trinkreife/Lagerung:** 2017 bis 2022

**Säure:** 8,3 g/l

**Restsüße:** 7,6 g/l

**Alkohol:** 12,4 % 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.