

KNIPSER



2016er Steinbuckel Riesling GG

Laumersheimer Steinbuckel VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2017 bis 2026

Säure: 8,2 g/l

Restsüße: 2,9 g/l

Alkohol: 12,6 % 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.

Der Ausbau erfolgte zu 100% in traditionellen Holzfässern zu 1500 Ltr. und 600 Ltr. (Halbstück) bis Juli 2017 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Gault&Millau Weinguide 2018

95 Punkte

WEINWELT 6/2017

93 Punkte

Jamessuckling.com / Stuart Pigott

93 Punkte

Eichelmann-Deutschlands Weine 2018

91 Punkte

Weinwisser 9/17

16,5 Punkte

Weinwirtschaft 18/2017

92 Punkte

