

# KNIPSER



## 2018er Steinbuckel Riesling GG

Laumersheimer Steinbuckel VDP.GROSSE LAGE

**Rebsorten:** Riesling

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

**Trinkreife/Lagerung:** 2019 bis 2028

**Säure:** 7,1 g/l

**Restsüße:** 2,8 g/l

**Alkohol:** 12,7 % 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 anteilig im Edelstahltank und in traditionellen Holzfässern zu 1500 Ltr. und 600 Ltr. (Halbstück) bis Juli 2019 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Weinwirtschaft 18/2019

„Verhaltener als Mandelpfad, reife Birne, reife Zitrusfrüchte, etwas Hefe, schlank, geradlinig, dann zarter Gerbstoffbiss, trocknet leicht.“ 92 Punkte

Gourmetwelten 08 2019

“Vielschichtig in der Nase, sehr schöne rauchige und würzige Aromen, spürbare Phenole, Tief, sehr saftig am Gaumen gut strukturiert und finessenreich.“