

KNIPSER



2012er Chardonnay ****

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2017 bis 2027

Säure: 7,2 g/l

Restsüße: 1,7 g/l

Alkohol: 13,9 % vol.

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der Grossen Gewächs Lage Burgweg „Im Grossen Garten“.
Späte selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 102°Oe und perfekt gesunden Trauben. Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique ein halbes Jahr auf der Hefe, die regelmässig aufgerührt wurde (Batonage).
Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen nach Haselnüssen aber auch karamelige Aspekte.
Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2022 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Eichelmann 2014

"Die beiden Chardonnay, mit drei und vier Sternen ausgezeichnet, zeigen ein hochelegantes, komplexes Aromenspiel zwischen Frucht und würzigen Kräutern, die Frucht dominiert auch im Mund, sie sind süffig, saftig, schlank, sehr fokussiert und sehr lang - die Vier-Sterne-Version hat von allem ein Quäntchen mehr." 92 Punkte

Gault Millau Weinguide 2014

92 Punkte