

KNIPSER



2012er Grauburgunder ***

Qualitätswein

Rebsorten: Grauburgunder

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: gegrillter Wolfsbarsch, gebratene Jakobsmuscheln

Trinkreife/Lagerung: 2016 bis 2025

Säure: 6,6 g/l

Restsüße: 1,1 g/l

Alkohol: 13,8 % vol.

Unsere besten Grauburgunder wachsen in den Großen Gewächs Lagen "Mandelpfad" und "Steinbuckel".

Späte selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 101°Oe und perfekt gesunden Trauben.

Vergärung in neuen Barriques und Ausbau über 6 Monate auf der Hefe.

Nach mehrjähriger Flaschenreife Freigabe im September 2016.

Konzentriert und lang mit intensivem Sortentyp.

Pressestimmen:

Eichelmann - Deutschlands Weine 2014:

"Den Grauburgunder könnte man als besten Rosé Deutschlands bezeichnen, er hat eine feine Kupferfarbe durch längeren Kontakt mit den dunklen Beerenhäuten, zeigt viel Saft und Frucht, er ist sehr stoffig und fein konzentriert." 92 Punkte