

KNIPSER



2018er Mandelpfad Riesling GG

Dirmsteiner Mandelpfad VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2019 bis 2028

Säure: 5,9 g/l

Restsüße: 5,4 g/l

Alkohol: 12,9 % vol.

Das Weingut Knipser bewirtschaftet das „Himmelsrech“ genannte Herzstück der Lage. Als Teil eines nach Osten geöffneten Talkessels ist die Lage perfekt gegen die kalten Nord- und Westwinde geschützt. In Kombination mit der optimalen Sonneneinstrahlung kommt es daher im Mandelpfad sehr leicht zur Erwärmung. Mit kleinen Kalksteinen durchsetzte hochporöse Lößauflage über Kalkstein. Der Ausbau erfolgte zu je 50% im traditionellen Halbstückfass (600 Ltr.) und im Edelstahltank bis Juli 2019 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Vinum Weinguide 2020
93 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2020
"(...)der Mandelpfad zeigt deutliche Frucht im Bouquet, Ananas, Aprikose, grünen Apfel, ist auch am Gaumen schon sehr offen und präsent, besitzt etwas Fülle und ein animierendes Säurespiel(...) 91 Punkte

Weinwischer 9/2019
„In diesem Fall flirrend zartes Aroma von weissen Blüten und etwas Apfel, was in erstaunlichem Gegensatz zur herzhaften Note beim Nachbarn Philipp Kuhn steht. Auch im Mund cremig, fast burgundisch. Der Riesling kommt mit schöner Säurefinesse erst im Nachhall.“ 17 Punkte

Originalverkorkt, Christoph Raffelt
"Etwas limosüß, Bitter Lemon, etwas Holz, etwas Stachelbeere und kalk, reif, saftig, trinkreif, gelb und weißfleischig." 91 Punkte

