

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 Edeltank und in traditionellen Holzfässern zu 1500 Ltr. und 600 Ltr. (Halbstück) bis Juli 2019 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Vinum Weinguide 2020

94 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2020

"(...)der Steinbuckel ist dagegen noch leicht verschlossen, zeigt nur etwas kräutrige Würze, besitzt dann im Mund herbe Zitruswürze, Grapefruit, salzige Noten und ist sehr nachhaltig."

91 Punkte

Weinwirtschaft 18/2019

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

Originalverkorkt, Christoph Raffelt

"(...)mehr Phenolik, dunkler, etwas rotbeerig auch, saftig, recht hell sogar, reif, viel zitrische Frische und Druck, hinten auch kalkiger Druck, gut aber reif, fand ich sehr gelungen."

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."

