

KNIPSER



2015er „KALKMERGEL“ Riesling

Qualitätswein

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Feiner Speisebegleiter zur klassischen Küche, mag aber auch Exotik

Trinkreife/Lagerung: 2019 bis 2025

Säure: 9,0 g/l

Restsüße: 8,9 g/l

Alkohol: 12,3 % vol.

Cuvée feinsten Rieslingweine, zumeist in Spätlesequalität, aus unseren besten von Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen. Selektive Handlese; Temperaturgesteuerte kühle Vergärung im traditionellen großen Holzfass (Anderthalbstück). Bis zur Füllung im August 2016 Lagerung im Holzfass auf der Feinhefe.

Feiner Duft nach reifen gelben Früchten: Pfirsich, Mirabellen und rosa Grapefruit.

Am Gaumen setzt sich die Frucht, von feinem Schmelz unterlegt, fort. Dazu eine feine mineralische Duftkomponente nach Feuerstein und dezente Noten vollreifer gelber Äpfel. Lang und nachhaltig im Abgang mit feiner Balance.

Dieser Wein wurde als Reserve zurück gehalten und erst im Frühjahr 2019 zum Verkauf freigegeben.