

KNIPSER



2017er "Kalkmergel" Chardonnay & Weißburgunder

Qualitätswein

Rebsorten: 80% Chardonnay und 20% Weißburgunder (Pinot Blanc)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Universeller Speisebegleiter zu Fisch, Geflügel, hellem Fleisch

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2027

Säure: 6,5 g/l

Restsüße: 2,2 g/l

Alkohol: 13,3 % vol.

Die hochreifen, handverlesenen Trauben (98° Oechsle) stammen aus verschiedenen Spitzenlagen, deren Böden vom Kalkmergel geprägt sind.

Vergärung und Ausbau erfolgte 9 Monate in je zur Hälfte einmal und zweimal belegten Barriques aus französischer Eiche verschiedener Herkünfte.

Seine saftige, würzige und konzentrierte Art mit einer zarten Holznote machen ihn zu einem vorzüglichen Speisebegleiter. Komplex, gehaltvoll und lang.