

KNIPSER



2009er Riesling Halbstück Reserve

Qualitätswein

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, Süßwasserfische

Trinkreife/Lagerung: 2014 bis 2020

Säure: 7,6 g/l

Restsüße: 1,1 g/l

Alkohol: 12,5 Vol.%

Im September 2014 erstmals freigegebene Reserve mit über 5jähriger Flaschenreife.

Traditionell im 600 Ltr. Holzfaß (Halbstück) ausgebauter Spitzenriesling.

Selektion von älteren Reben in Spitzenlagen.

Im Duft Mirabellen und reifer Pfirsich. Am Gaumen glasklar mit rassiger, mineralischer Rieslingart. Bester Trinkfluss und ein Plädoyer für trockene reife Rieslingweine.

Pressestimmen

Eichelmann 2011

"Feine reife Frucht, jugendlich, vielschichtige Aromatik, eindringlich; sehr frisch, klar, Zitrus, herrlich viel Biss, elegante Kraft, komplex, mineralische Nachhaltigkeit, sehr lang, Potenzial."
93 Punkte

Gault Millau 2011

"Bereits im zweiten Jahr bekamen wir nun ältere Rieslinge aus dem großen Holzfass zu verkosten, die einen exzellenten Umgang mit klassischer Rieslingtechnik und herausragende Reifefähigkeit beweisen."
92 Punkte