

KNIPSER



2013er „Kalkmergel“ Spätburgunder

Qualitätswein trocken

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes Rindfleisch. Rehrücken. Schmorgerichte.

Trinkreife/Lagerung: 2016 bis 2020

Säure: 5,9 g/l

Restsüße: 0,6 g/l

Alkohol: 13,2 % vol.

Feine Cuvée bester Spätburgunderweine aus vom Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg stammt. In der Nase feine Noten überreifer Himbeeren. Am Gaumen viel Substanz, dicht gewoben und kräftig. Im Mund hochreife Himbeeren und Herzkirschen mit Noten von rohem Rindfleisch und etwas Räucherschinken. Dazu zarte Noten von Zigarrenkiste und Espressopulver. Klingt lang nach.

Pressestimmen:

Falstaff Mai 2016:

"Sehr gut integriertes Holz, noch jugendlich im Duft, eine Spur reduktiv, helle Kirsche, am Gaumen schlank und saftig, sehnig mit reifem Nerv, dezente Gerbstoffnote, die aber dennoch anhaftet, im mineralischen Ausdruck vital und anhaltend, aromatisch nicht überkonzentriert. Ein passgenau bereiteter burgundischer Villages-Stil. 90 Punkte."

88 Punkte Gault Millau 2016

88 Punkte Eichelmann 2016