

KNIPSER



2015er Chardonnay ****

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2030

Säure: 7,1 g/l

Restsüße: 1,0g/l

Alkohol: 14,0 % vol.

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der Grossen Gewächs Lage Burgweg „Im Grossen Garten“.
Späte selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 102°Oe und perfekt gesunden Trauben. Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique ein halbes Jahr auf der Hefe, die regelmässig aufgerührt wurde (Batonage).
Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen nach Haselnüssen aber auch salzig-karamelige Aspekte.
Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2025 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Eichelmann 2017

"Allen voran der Vier-Sterne-Chardonnay mit seinem komplexen, eindringlichen Bouquet mit feinen Noten nach gerösteten Haselnüssen und viel klarer Frucht, der gute Struktur, feinen Grip und Zitruswürze besitzt und sehr nachhaltig und elegant ist."

95 Punkte (1.Platz)

Robert Parkers Wine Advocate May 2020

94 Parker Punkte

Meiningers sommelier 01-2020

Deutschlands Top-Chardonnays: Flinty und sexy

"Dunkle Reduktion und deutlich Holz, Schwarzbrot, Hefe, Salzzitrone, Grüntee, etwas Wermut- und Kräuterwürze; sehr viel rassiger Säurezug, Tabak, drahtig, super Frische."

93 Punkte / 3.Platz

Gault Millau 2017

„Rauchiges, enorm differenziertes Holz, sehr lange.“ 92 Punkte (Top Ten)

