

KNIPSER



2014er Grauburgunder ***

Qualitätswein

Rebsorten: Grauburgunder (Pinot Gris)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: gegrillter Wolfsbarsch, gebratene Jakobsmuscheln

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2026

Säure: 7,4 g/l

Restsüße: 2,0 g/l

Alkohol: 14,2 % vol.

Unsere besten Grauburgunder wachsen in den Großen Lagen "Mandelpfad" und "Steinbuckel".

Späte selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 96°Oe und perfekt gesunden Trauben.

Vergärung in neuen Barriques und Ausbau über 6 Monate auf der Hefe.

Nach mehrjähriger Flaschenreife Freigabe im Herbst 2020.

Feine Würze und Konzentration. Kraftvoll, aber nicht fett, verkörpert der Wein einen modernen Grauburgundertyp mit elegantem Säurespiel und entwickelt einen wunderbar feinen Druck.

Pressestimmen:

Eichelmann-Deutschlands Weine 2016

"Feine Eleganz" 90+ Punkte

Gault Millau Weinguide Deutschland 2016

90 Punkte

