

# KNIPSER



## 2017er Pinot Gris Fumé

Qualitätswein

**Rebsorten:** Grauburgunder (Pinot Gris)

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Klassische Fischgerichte, Meeresfrüchte, Kalbfleisch, Geflügel.

**Trinkreife/Lagerung:** 2021 bis 2027

**Säure:** 7,6 g/l

**Restsüße:** 2,8 g/l

**Alkohol:** 13,6 % vol.

Selektion aus unseren besten Grauburgunder-Weinbergen mit Kalk- und Kalkmergelböden. Der Ausbau erfolgte über ein Jahr in zur Hälfte neuen und zur Hälfte in bereits vorher einmal belegten Barriques. Dabei wurde besonderer Wert auf ein langes Hefelager gelegt. Durch den Verzicht auf die malolaktische Gärung präsentiert sich der Wein bei aller Kraft frisch und zeigt auch eine fruchtige Komponente. So finden sich bereits im Duft feine Anklänge von Birne, Quitte und Banane. Am Gaumen gesellen sich auch Noten von Nüssen, Apfelkompott, Butterscotch und Räucherspeck dazu.