

KNIPSER



2017er Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2030

Säure: 6,3 g/l

Restsüße: 0,8 g/l

Alkohol: 13,3 % vol.

Die Trauben entstammen unseren besten vom Kalkstein geprägten Lagen – z.B. der Grossen Gewächs Lage Burgweg „Im Grossen Garten“.

Späte selektive Handlese von perfekt gesunden Trauben.

Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique für ein halbes Jahr auf der Hefe. Abfüllung im Spätsommer 2018.

Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Zitruszesten, Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen und Feuersteinaromen. Für einen Wein dieses Kalibers wirkt er sehr frisch und ausgewogen mit gutem Trinkfluss.

Pressestimmen:

Vinum Weinguide Deutschland 2019:

"Überraschende Noten von Feuerstein und Sternanis, reife Mirabelle, saftig, fokussiert, ausgewogen mit toller Frische im Abklang." 93 Punkte (Top Ten)

Eichelmann Deutschlands Weine 2019:

"Noten von gerösteten Haselnüssen und gelber Frucht, besitzt animierende Zitruswürze und ein frisches Säurespiel." 91 Punkte