

# KNIPSER



## 2017er Chardonnay \*\*\*\* (Réserve)

Qualitätswein

**Rebsorten:** Chardonnay

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

**Trinkreife/Lagerung:** 2022 bis 2030+

**Säure:** 6,2 g/l

**Restsüße:** 0,7 g/l

**Alkohol:** 13,5 % 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 99°Oe und perfekt gesunden Trauben. Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique ein halbes Jahr auf der Hefe. Abfüllung im Spätsommer 2018.

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 2027 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Vinum Weinguide Deutschland 2019:

"Hauch feiner Bourbonvanille, Wiesenkräuter, elegante Holzprägung, vibrierende Intensität, schöner würziger Nachhall." 93 Punkte (Top Ten)

Eichelmann Deutschlands Weine 2019:

"Wieder einmal steht der Vier-Sterne-Chardonnay an der Spitze des weißen Teils der Kollektion, er ist sehr eindringlich, zeigt viel gelbe Frucht, Pfirsich, Mango, Zitrusnoten und sehr feine Röstnoten, besitzt feinen Grip, Länge und Potential, kommt ja aber auch erst im September 2022 in den Verkauf." 93 Punkte (Top Ten)

Meiningers sommelier 01-2020

Deutschlands Top-Chardonnays:

"Spannender Duft, laktisch-kräutrig (positiv), Hefearomen, Sesampaste, leichte Reduktion, dahinter offene gelbe Frucht; druckvoll, cremig, aber ohne Schwere, hell-nussig, barock." 91 Punkte

