

# 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:

Gault & Millau Weinguide 2023

„Überragender Wein mit viel Schmelz am Gaumen und feinwürzig verwobener Aromatik. Ist jetzt und noch für viele weitere Jahre auf dem Punkt.“ 95-97 Punkte

Vinum Weinguide Deutschland 2019:

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

Falstaff Weinguide 2023

"Goldgelb. Röstaromen, gelber Apfel, Weinbergpfirsich und leichter Rauch im Duft. Am Gaumen geschmeidig und dicht, sehr feiner Gerbstoff, reife, elegante Säure, auch gelbfruchtig, zugleich mineralisch, Struktur und langer Nachhall sprechen für ein langes Leben." 92+ Punkte

Der Feinschmecker 1/2023 - Die 500 besten Winzer in Deutschland 2023

"Der Chardonnay\*\*\* ist eine wilde Mischung aus Mandelmus, türkischem Nougat und Popcorn, das alles wirkt bei 0,8 Gramm Restzucker dennoch süß-saftig, weich und voll."

