

KNIPSER



2018er Kirschgarten Weißburgunder GG

Laumersheimer Kirschgarten VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Weißburgunder (Pinot Blanc)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Universeller Speisebegleiter zu Fisch, Geflügel, hellem Fleisch

Trinkreife/Lagerung: 2019 bis 2028

Säure: 5,7 g/l

Restsüße: 1,6 g/l

Alkohol: 13,7 % vol.

Mit dem Jahrgang 2011 erstmals erzeugter Weißburgunder in Großer Gewächs Qualität. Die Lage war ursprünglich im Besitz des ehemaligen Nonnenhofes, eines Weingutes des Klosters Kirschgarten in Worms. Erste urkundliche Erwähnung 1654 „im Kirschgarthen“. Besonders günstige kleinklimatische Bedingungen, da kalte Westwinde und Niederschläge durch die westlich vorgelagerte Höhe des Orlenberges abgehalten werden. Lößlehm Boden mit guter Wasserhaltekapazität; im Untergrund Kalkfels. Erstklassige Burgunderlage. Der Ausbau erfolgte im traditionellen Halbstückfass (600 Ltr.) und im Barrique.

Pressestimmen:

Eichelmann Deutschlands Weine 2020

"Der Weißburgunder aus dem Kirschgarten zeigt klare Frucht, Birne, etwas Pfirsich, und sehr dezentes Holz, ist am Gaumen noch sehr jung, besitzt feine kräutrig-würzige Würze und ein frisches Säurespiel(...) 92 Punkte (Top Ten)

Vinum Weinguide 2020

92 Punkte

Weinwisser 10/2019

„Ausdrucksvolle, intensive und geradezu klassische Sortenfrucht nach weissen Mandeln, Reneklode und hellen Äpfeln. Fester Körper mit aufrechter Struktur und selbstbewusster Würze. Pikantes Finish mit gewisser Wärme. Kraftvoll mit festem Griff.“ 17 Punkte

Weinwirtschaft 19/2019

91 Punkte

Gourmetwelten 08 2019

„Geschmackvolle Nase, rauchig, würzig, gute Struktur am Gaumen, feine Phenole, ausgeprägte Fruchtsüße, Röstaromen, cremig und griffig am Abgang.“

