

KNIPSER



2016er Chardonnay & Weissburgunder

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay (63%), Weissburgunder (37%)

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Universeller Speisebegleiter, z.B. zu Vitello Tonnato

Trinkreife/Lagerung: 2017 bis 2021

Säure: 7,2 g/l

Restsüße: 4,2 g/l

Alkohol: 12,6 % vol.

Die beiden Rebsorten für diese Cuvée stehen bereits zusammen im Weinberg, ähnlich dem traditionellen "gemischten Satz", und die von Hand gelesenen Trauben vergären gemeinsam temperaturkontrolliert im Edelstahltank. So entsteht schon bei der Weinwerdung ein harmonisches Ganzes, zu dem der Weißburgunder seine Fülle und der Chardonnay seine typische Würze beisteuert.

Dezenter Duft nach frischem Wiesenheu.

Feine Burgunderaromen, ausgewogen, elegant und lebendig.

Pressestimmen:

EICHELMANN

"Der Chardonnay & Weißburgunder ist sehr einladend mit viel Schmelz, eine herrlich saftige und süffige Cuvée naher Verwandter."

GAULT-MILLAU

"Ein perfekter Gastronomiewein, der bei unglaublich vielen Gästen ankommt, weil er sehr universell einsetzbar ist und sich dennoch nie anbiedert."

Vinum 1/2 2018

„Jahrelang fragte ich mich, warum dieser Allrounder so ungemein schlüssig schmeckt, nun weiss ich es: Chardonnay und Weissburgunder stehen grösstenteils im selben Weinberg und werden gemeinsam gekeltert. Es ist also einer der in Deutschland seltenen Mischsätze, angebaut im Edelstahltank, wodurch die Frische bewahrt bleibt. Der 2016er bietet eine tolle Würze, viel Saft, süffigen Schmelz und grosse Harmonie. Er passt zu allem und begeistert.“ Carsten Henn