

KNIPSER



2016er Marsannier ***

Qualitätswein aus Versuchsanbau

Rebsorten: Marsanne (61%), Viognier (39%)

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Meeresfrüchte und gehaltvolle Saucen

Trinkreife/Lagerung: 2019 bis 2026+

Säure: 8,7 g/l

Restsüße: 4,6 g/l

Alkohol: 14,0 % vol.

Die Pfälzer Interpretation der großen Weißweinrebsorten der Rhone:

Marsanne und Viognier in einer Cuvée.

Saftige Frucht, die von einer pikanten Säure wunderbar ausbalanciert wird.

Vergoren und ausgebaut in neuen Barriques aus Burgund.

Langes Hefelager bis zur Abfüllung im Spätsommer 2017.

Pressestimmen:

Eichelmann 2018

"Und die wohl einmalige Cuvée aus Marsanne und Viognier ist herrlich fruchtbetont und komplex, zeigt Noten von Aprikose, Pfirsich, reifem Apfel, Birne und Grapefruit, besitzt dezentes Holz und ein lebendiges Säure-Spiel." 89 Punkte