

# KNIPSER



## 2017er Chardonnay & Weissburgunder

Qualitätswein

**Rebsorten:** Chardonnay (62%), Weissburgunder (38%)

**Geschmacksrichtung:** trocken

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

**Trinkreife/Lagerung:** 2018 bis 2022

**Säure:** 7,5 g/l

**Restsüße:** 3,1 g/l

**Alkohol:** 13,3 % 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. Ein kleiner Teil des Chardonnay wurde, um die Komplexität zu erhöhen, im Barrique ausgebaut.

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."