

KNIPSER



2017er „KALKMERGEL“ Riesling

Qualitätswein

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Feine Pfälzer Küche, asiatisch gewürzte Geflügelgerichte

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2027

Säure: 8,2 g/l

Restsüße: 2,7 g/l

Alkohol: 12,8 % vol.

Cuvée feinsten Rieslingweine, zumeist in Spätlesequalität, aus unseren besten von Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen. Selektive Handlese; Temperaturgesteuerte kühle Vergärung zur Hälfte im Edelstahltank. Die andere Hälfte wurde in traditionellen Holzfässern (Halbstück und Anderthalbstück) vergoren und lag bis zur Füllung im Dezember auf der Feinhefe.

Feiner Duft nach reifen gelben Früchten: Pfirsich, Mirabellen und rosa Grapefruit.

Am Gaumen setzt sich die Frucht, von feinem Schmelz unterlegt, fort. Dazu eine feine mineralische Duftkomponente nach Feuerstein und dezente Noten vollreifer gelber Äpfel. Lang und nachhaltig im Abgang.