

KNIPSER



2017er 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: 2018 bis 2027

Säure: 6,1 g/l

Restsüße: 2,2 g/l

Alkohol: 14,0 % 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 Tonneaux (500 Ltr.).

Pressestimmen:

Vinum Weinguide 2019

„Aromen von Lakritz, Goldrenette und Wiesenheu, großartige Länge und Säuregrip, dabei stoffig, kraftvoll, eleganter Fluss.“ 93 Punkte (Top 10)

Eichelmann Deutschlands Weine 2019

93 Punkte (1. Platz)

Falstaff Weinguide 2019

93 Punkte

Weinwisser No. 10/2018

Die besten Weissen Burgunder Deutschlands

„Tagheller, kristallklarer Duft nach weissen Mandeln, Anklänge von Zitrus und weisser Melone, in sich ruhend und eher fein als laut. Filigraner Aufbau am Gaumen, schlanke Eleganz und angenehme Frische im Finish. Subtile Mineralität im belebenden Nachhall. Aufgebaut wie ein Chablis Grand Cru.“ 17.5/20 –2025

Der Wein wurde in drei aufeinander folgenden Jahrgängen vom früheren Gault Millau Weinguide (jetzt Vinum Weinguide) als bester Weißburgunder Deutschlands bewertet.

