

KNIPSER



2017er Mandelpfad Riesling GG

Dirmsteiner Mandelpfad VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2027

Säure: 8,0 g/l

Restsüße: 4,7 g/l

Alkohol: 12,5 % vol.

Das Weingut Knipser bewirtschaftet das „Himmelsrech“ genannte Herzstück der Lage. Als Teil eines nach Osten geöffneten Talkessels ist die Lage perfekt gegen die kalten Nord- und Westwinde geschützt. In Kombination mit der optimalen Sonneneinstrahlung kommt es daher im Mandelpfad sehr leicht zur Erwärmung.

Mit kleinen Kalksteinen durchsetzte hochporöse Lößauflage über Kalkstein.

Der Ausbau erfolgte zu je 50% im traditionellen Halbstückfass (600 Ltr.) und im Edelstahltank bis Juli 2018 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Weinwirtschaft 18/2018

„kandierte Zitrusfrucht, klar, leicht minzige Kräuterwürze; saftig, dicht, auch hier salzige Textur, griffig, intensiv, guter Zug.“ 93 Punkte

Weinwisser No. 09/2018

„Der kräftigere Lösslehmboden bringt auch 2017 ein weiches, leicht meloniges Aroma mit einem Hauch Sahne. Passend dazu auch im Mund rund, eher weich als pikant, harmonisches, eher fruchtbetontes Finale.“ 17.5/20, 2018 – 2028

Vinum Weinguide 2019

93 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2019

91 Punkte