

# KNIPSER



## 2017er Steinbuckel Riesling GG

Laumersheimer Steinbuckel VDP.GROSSE LAGE

**Rebsorten:** Riesling

**Geschmacksrichtung:** trocken

**Speiseempfehlung:** Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

**Trinkreife/Lagerung:** 2018 bis 2027

**Säure:** 8,5 g/l

**Restsüße:** 4,9 g/l

**Alkohol:** 12,5 % vol.

Leicht nach Süden geneigter Hang. Gut belüftete Lage, die auch bei sehr später Lese vorwiegend gesunde Trauben hervorbringt. Wir bewirtschaften das Herzstück der Lage, das direkt neben einem ehemaligen Kalksteinbruch liegt und einen kargen von Kalkgestein geprägten Boden hat. Vom Kalk geprägter sehr nachhaltiger, langlebiger Wein der erst nach Jahren seinen Höhepunkt erreichen wird und dann Aromen von reifen Mirabellen und Pfirsichen entwickelt.

Der Ausbau erfolgte zu 100% in traditionellen Holzfässern zu 1500 Ltr. und 600 Ltr. (Halbstück) bis Juli 2018 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Gault&Millau Weinguide 2019

95 Punkte

Vinum Weinguide 2019

94 Punkte

Falstaff Weinguide 2019

„Mirabelle, Aprikose, etwas Hochreife, aber auch Pfirsichkern, Bergamotte. Unmittelbar präsenzte Struktur, diese aber behutsam in ihrem Angriff und nicht hart, guter Gehalt in unscheinbarer Inszenierung, Länge gebende Säure, lange anhaltende Gaumenaromatik.“

93 Punkte

Weinwirtschaft 18/2018

92 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2019

91 Punkte