

KNIPSER



2013er Mandelpfad Riesling GG

Dirmsteiner Mandelpfad „Großes Gewächs Pfalz“

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2014 bis 2023

Säure: 8,6 g/l

Restsüße: 8,2 g/l

Alkohol: 13,1 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.

Pressestimmen:

Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung 14.09.2014

„Klare saftige Aprikosenfrucht, dicht und tief. Gute Viskosität. Komplexer Wechsel zwischen reifer Säure und intensiver Frucht. Lange nachklingend.“ (2 Sterne)

WEINWISSER Nr. 10/2014

„Im Glas zeigen sich Aromen von Pfirsichen und Zitrusfrüchten, zarte Würze und mineralische Noten. Am Gaumen schöne Frucht, würzige Anklänge, lebhaftere Säure, gute Dichte und langer fruchtig-cremiger Nachhall.“ 17+ Punkte

Weintasting.de 09/2014

„Gereifte Äpfel, dazu tropische Früchte und eine tiefe rauchige Mineralität. Am Gaumen von mittlerer Dichte, packender Auftakt, fruchtbetont, erneut eine Mischung aus Kernobst und tropischen Anklängen, röstigen mineralischen Noten. Rauschende, reife Säure, macht aufgrund seiner Fruchtigkeit bereits heute große Freude. Sehr harmonischer, straffer Verlauf, zeigt Tiefe und viel Balance an, der Nachhall noch jugendlich verschlossen und von mittlerer Länge. Muss lange reifen.“ 92 Punkte

wuertz-wein.de 09/2014

„Knipser wird immer eleganter. Um es mal ganz plakativ auszudrücken: Das wirkt wie der Eröffnungstanz des Wiener Hofballs. Da ist alles in einer Reihe, geordnet, durchzogen von Anmut, Grazie und Eleganz. Sowohl der „Mandelpfad“, als auch der „Steinbuckel“. Beide sind großartig.“