

KNIPSER



2013er Mandelpfad Spätburgunder GG

Dirmsteiner Mandelpfad VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Wild (Rehrücken); feines Rindfleisch

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2023+

Säure: 5,5 g/l

Restsüße: 0,6 g/l

Alkohol: 13,5 % 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.

Pressestimmen:

Weinwiser 9/2017

„Intensives, komplexes Bouquet, das Holz ist präsent, aber fein und das im Duft dennoch geradlinig und klar. Feuerstein und Kirschkern tragen zur Komplexität bei. Am Gaumen schmeichelnd und prägnant zugleich, wirkt ein wenig wie der Chardonnay von Huber, nur in Rot. Viel Frische und Drive, schmeichelnde Fülle, zupackend, auch Pfirsichschale, saftige Säure, sanftmütig und lang, sehr lang sogar. Für manche war dieser der Favorit.“
18,5 Punkte

Gault Millau Weinguide 2016

91 Punkte

Eichelmann - Deutschlands Weine 2016

"elegant, zeigt viel rote Frucht, am deutlichsten beim Mandelpfad mit feinen Himbeer- und Cassisnoten." 92 Punkte