

KNIPSER



2012er Riesling***

Auslese trocken

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Fisch, Geflügel, helles Fleisch

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2025

Säure: 8,4 g/l

Restsüße: 1,7 g/l

Alkohol: 13,4 % vol.

Bereits Ende der 1980er Jahre wurden im Weingut Knipser hochkarätige Rieslingweine im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebaut. Lange bevor der Ausbau im Holzfass zum Trend wurde, waren die Brüder Knipser auch hier Vorreiter.

Seitdem wurden immer mal wieder Rieslinge ins kleine Holzfass gelegt. Die Weine brauchen Zeit, damit das Holz perfekt integriert werden kann. Deshalb kommt der 2012er auch ganz bewusst erst im Jahr 2020 in den Verkauf.

Jetzt präsentiert sich der Wein mit reifer Rieslingfrucht, zartem Hauch vom Holz und einer fein eingebundenen harmonischen Säurestruktur.