

KNIPSER



2015 MANDELPFAD GG Spätburgunder

Dirmsteiner Mandelpfad VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Wild (Rehrücken); feines Rindfleisch

Trinkreife/Lagerung: 2019 bis 2025+

Säure: 6,3 g/l

Restsüße: 0,5 g/l

Alkohol: 14,0 % 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 des relativ steilen Südhanges erwärmt sich der Boden im Himmelsrech sehr schnell. Mit kleinen Kalksteinen durchsetzte hochporöse Lößauflage über Kalkstein.

Pressestimmen:

Gault&Millau Weinguide 2020:

95 Punkte

VINUM Weinguide 2018:

"(...)Was wir seit einigen Jahren verkosten(und mit annähernd demütiger Begeisterung trinken!), ist fein, seidig, fließend, elegant und nahezu nicht zu überbieten in diesem Land (...)Feine Aromen von roten Beeren und Sauerkirsche, sehr klassisch, mit straffer Struktur, finessenreich." 94 Punkte (Top Ten)

Weinwischer 9/2019:

„Der Mandelpfad wartet mit einer animierenden Komposition von Röstaromen und Zedernwürze auf, die zumindest in der Nase die rote Beerenfrucht etwas in den Schatten zu stellen scheinen. Im Gaumen soll es dann anders kommen: Hier übernehmen saftige Kirschen das vollmundige Kommando, um sich dann doch noch mit geschmackvollen Nuancen von pikanter Mineralität, Räuchernoten und Gartenkräutern zu schmücken.“ 18 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2018:

"Der Spätburgunder aus dem Mandelpfad ist fein, komplex und elegant, momentan der zugänglichste der Weine, die frühestens vier Jahre nach der Ernte in den Verkauf kommen." 91 Punkte

