

KNIPSER



2019er „KALKMERGEL“ Riesling

Qualitätswein

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: Durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Feine Pfälzer Küche, asiatisch gewürzte Geflügelgerichte

Trinkreife/Lagerung: 2021 bis 2029

Säure: 7,6 g/l

Restsüße: 2,9 g/l

Alkohol: 12,4 % vol.

Cuvée feinsten Rieslingweine, zumeist in Spätlesequalität, aus unseren besten von Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen. Selektive Handlese; Temperaturgesteuerte kühle Vergärung zur Hälfte im Edelstahltank. Die andere Hälfte wurde in traditionellen Holzfässern (Halbstück und Anderthalbstück) vergoren und lag bis zur Füllung im Spätsommer 2020 auf der Feinhefe.

Feiner Duft nach reifen gelben Früchten: Pfirsich, Mirabellen und rosa Grapefruit.

Am Gaumen setzt sich die Frucht, von feinem Schmelz unterlegt, fort. Dazu eine feine mineralische Duftkomponente nach Feuerstein. Lang und nachhaltig im Abgang. Lagerfähig mit Potenzial.