

KNIPSER



2019er Steinbuckel Riesling GG

Laumersheimer Steinbuckel VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: Durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2029

Säure: 7,6 g/l

Restsüße: 2,1 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.

Gut belüftete Lage, die auch bei sehr später Lese vorwiegend gesunde Trauben hervorbringt. Wir bewirtschaften die stark vom Kalkfels geprägten Herzstücke der Lage. Die höher gelegene Parzelle wird gerade neu bepflanzt und liefert derzeit keinen Wein. Deshalb kommt der aktuelle Jahrgang nur aus der Parzelle "Halde", die bis zum 1971er Weingesetz eigenständig war und als die beste Lage Laumersheims galt. Noch stärker nach Süden geneigt ist dieser Weinberg im Oberboden von Löss dominiert. Sehr nachhaltiger, langlebiger Wein, der oft erst nach Jahren seinen Höhepunkt erreicht und dann Aromen von reifen Mirabellen und Pfirsichen entwickelt.

Der Ausbau erfolgte in traditionellen Holzfässern zu 600 Ltr. (Halbstück) bis Sommer 2020 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Vinum Weinguide 2021:

"Klare, rieslingtypische Nase, von Beginn an einladend, zieht sich im Charakter durch wie ein Strich, Länge ohne Ende, dabei schwebend." 97 Punkte (2.Platz)

Gault Millau 2021:

"Rauch, Speck und Feuerstein bestimmen die Aromatik und bleiben nicht nur am Gaumen, sondern auch im Gedächtnis. Tolles Finale." 93-94 Punkte

Eichelmann 2021:

"Der Steinbuckel Riesling zeigt feine Zitrusnoten, Ananas, im Bouquet, ist auch am Gaumen von herber Zitruswürze geprägt, besitzt Grip, ist animierend, leicht salzig und nachhaltig." 91 Punkte

