

KNIPSER



2019er Kirschgarten Weißburgunder GG

Laumersheimer Kirschgarten VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Weißburgunder (Pinot Blanc)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Universeller Speisebegleiter zu Fisch, Geflügel, hellem Fleisch

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2029

Säure: 7,2 g/l

Restsüße: 0,7 g/l

Alkohol: 14,1 % vol.

Mit dem Jahrgang 2011 erstmals erzeugter Weißburgunder in Großer Gewächs Qualität.

Die Lage war ursprünglich im Besitz des ehemaligen Nonnenhofes, eines Weingutes des untergegangenen Kloster Kirschgarten in Worms.

Erste urkundliche Erwähnung 1654 „im Kirschgarthen“.

Besonders günstige kleinklimatische Bedingungen, da kalte Westwinde und Niederschläge durch die westlich vorgelagerte Höhe des Orlenberges abgehalten werden.

Lößlehm Boden mit guter Wasserhaltekräft; im Untergrund Kalkfels.

Erstklassige Burgunderlage.

Der Ausbau erfolgte im Tonneau und im Barrique.

Pressestimmen:

Falstaff 4 / 2022:

Weissburgunder Trophy

„In der Nase frische Kräuter wie Salbei, weiße Blüten, Zitronenzesten, weißer Pfirsich, feiner Holzwürze. Am Gaumen geschmeidig, elegant, mit schöner Dichte, sehr gutem Extrakt, feiner Phenolik, feingliedriger Säure, mineralischer Würze.“ 93+ Punkte

Vinum Weinguide 2021:

"Würziger Apfel, reintonig mit animierender Saftigkeit, feiner Gerbstoff, schöner frischer Abgang, braucht noch Zeit zur Entfaltung." 93 Punkte (Top Ten)

Eichelmann Deutschlands Weine 2021:

"Der Kirschgarten-Weißburgunder öffnet sich langsam nach zwei Tagen, zeigt dann etwas gelbe Frucht, Birne und feine Kräuternoten, besitzt am Gaumen gute Substanz, feine Zitrusnoten, eine leicht cremige Textur und gute Länge." 90 Punkte

