

KNIPSER



2018er Marsannier ***

Qualitätswein aus Versuchsanbau

Rebsorten: Marsanne und etwas Viognier

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Meeresfrüchte und gehaltvolle Saucen

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2028+

Säure: 6,2 g/l

Restsüße: 4,5 g/l

Alkohol: 14,0 % vol.

Die Pfälzer Interpretation der großen Weißweinrebsorten der Rhone:

Marsanne und etwas Viognier in einer Cuvée.

Saftige Frucht, die von einer pikanten Säure wunderbar ausbalanciert wird.

Vergoren und ausgebaut in neuen Barriques aus Burgund.

Langes Hefelager bis zur Abfüllung im Spätsommer 2019.

Pressestimmen:

Gault&Millau Weinguide 2023

“Reife, tropische Frucht. Der gekonnte Holzeinsatz sorgt für das Gerüst. Balanciert, gut gebaut, dicht und anhaltend.“ 91-92 Punkte