

KNIPSER



2015er Grauburgunder ***

Qualitätswein

Rebsorten: Grauburgunder (Pinot Gris)

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: gegrillter Wolfsbarsch, gebratene Jakobsmuscheln

Trinkreife/Lagerung: 2023 bis 2027

Säure: 6,9 g/l

Restsüße: 4,0 g/l

Alkohol: 13,7 % vol.

Unsere besten Grauburgunder wachsen in den Großen Lagen "Mandelpfad" und "Steinbuckel". Späte selektive Handlese mit einem Mostgewicht von 100°Oe und perfekt gesunden Trauben.

Vergärung in neuen Barriques und Ausbau über 6 Monate auf der Hefe.

Nach mehrjähriger Flaschenreife Freigabe im Frühjahr 2023.

Feine Würze und Konzentration. Kraftvoll, aber nicht fett, verkörpert der Wein einen modernen Grauburgundertyp mit elegantem Säurespiel und entwickelt einen wunderbar feinen Druck.

Pressestimmen:

Eichelmann Deutschlands Weine 2017:

"(...)zeigt feine röstige Würze, ist gerade mitten in seiner jugendlichen Fruchtphase und wird wie die Chardonnays hervorragend reifen, besitzt ein animierendes Säure-Spiel und Länge." 91 Punkte

Gault&Millau Weinguide 2017:

90 Punkte