

KNIPSER



2018er „Kalkmergel“ Spätburgunder

Qualitätswein

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes Rindfleisch. Rehrücken. Schmorgerichte.

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2027

Säure: 5,7 g/l

Restsüße: 0,5 g/l

Alkohol: 13,6 % vol.

Feine Cuvée bester Spätburgunderweine in Spätlesequalität aus vom Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg (VDP.Erste Lage), sowie von jüngeren Reben aus VDP.Grossen Lagen stammt. Selektive Handlese, Ausbau in neuen und ein bis zweimal belegten Barriques über 18 Monate. Cuvéetierung und Abfüllung im Spätsommer 2021. Großer Jahrgang. In der Nase feine Noten reifer Himbeeren. Am Gaumen viel Substanz, dicht gewoben und kräftig. Am Gaumen Himbeere und Herzkirsche mit Noten von rohem Rindfleisch und etwas Räucherschinken. Dazu zarte Noten von Zigarrenkiste und Espressopulver. Klingt lang nach.

Pressestimmen:

Weinwirtschaft April 2023

„Sehr dunkler, reifer und seriöser Duft, getrocknete Walderdbeeren, Cranberry, auch getrocknete Wurstwaren, Laub, Lorbeer, Malz, nicht unspannend; am Gaumen stoffig, aber nicht fett, gute Rundung, Holz super verpackt, zeitlos.“ 91 Punkte