

# KNIPSER



## 2022er Sauvignon Blanc

Qualitätswein

**Rebsorten:** Sauvignon Blanc

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Spargelgerichte; Fisch vom Grill; Perfekt zur Asiaküche.

**Trinkreife/Lagerung:** 2023 bis 2026

**Säure:** 6,4 g/l

**Restsüße:** 2,9 g/l

**Alkohol:** 12,5 % vol.

Cuvee aus verschiedenen Weinbergen mit Kalkgestein und alluvialen Böden (Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheins). Selektive Handlese. Kaltmazeration über Nacht in der Tankpresse unter Sauerstoffabschluss. Gekühlte Vergärung bei 19°C im Edeltank. Intensiver Duft nach Stachelbeere, Brennnessel, Kiwi und Holunderblüte. Lang nachklingend, saftig und animierend.

Pressestimmen:

Weinwirtschaft April 2023

"Bilderbuch-SB: Stachelbeere, etwas Cassis, Brennnessel, dahinter reife Zitrusfrucht; stoffig ohne Schwere, sehr vergnügt und animierend am Gaumen, schafft auch kräftige Sommergerichte und schreit nach Fisch vom Grill." 89 Punkte

DER FEINSCHMECKER

"Charaktervoller Sauvignon Blanc, ein Paradewein dieser Rebsorte, auffällig elegant und feinfruchtig mit exotischen Noten, dabei niemals aromatisch überzogen."