

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, Brennessel, Kiwi und Holunderblüte. Dabei aber sehr ausgewogen und elegant. Lang nachklingend, saftig und animierend.

Pressestimmen:

Weinwirtschaft April 2023

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

Enos Juli 2023 www.enos-wein.de

"Strohgelb, reifes Kernobst, rauchig-mineralische Noten, grüner Tabak, am Gaumen geradlinig, saftig, gute Aromatik und Länge."

Bewertung: ***** (Spitzenwein von internationalem Format)

DER FEINSCHMECKER

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