

KNIPSER



2018er Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2023 bis 2030

Säure: 6,2 g/l

Restsüße: 1,0 g/l

Alkohol: 13,9 % vol.

Die Trauben entstammen unseren besten vom Kalkstein geprägten Lagen- z.B. der Grossen Gewächs Lage. Im Grossen Garten."

Späte selektive Handlese von perfekt gesunden Trauben.

Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique für ein halbes Jahr auf der Hefe, die regelmässig aufgerührt wurde (Batonage).

Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Zitruszesten, Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen. Seinen Höhepunkt wird er um das Jahr 2025 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.

Pressestimmen:

Vinum Weinguide 2020:

"Füllig und saftig, etwas Mirabelle und Gewürze. Wahrhaft ein Maulvoll Wein, zeigt gute Länge und wunderbare Klarheit."

93 Punkte (3. Platz)

Eichelmann Deutschlands Weine 2020:

"Eindringliches Bouquet, mit Noten von Pfirsich, gelbem Apfel, Zitruswürze und feinem, dezentem Holz und die im Mund eine präsenste, lebendige Säure und gute Länge besitzt."

91 Punkte