

KNIPSER



2018er Tempranillo Réserve

Qualitätswein

Rebsorten: Tempranillo

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Feines Rindfleisch, Feines vom Reh, kurz gebraten oder geschmort

Trinkreife/Lagerung: 2023 bis 2033+

Säure: 5,3 g/l

Restsüße: 0,4 g/l

Alkohol: 14,3 % vol.

Tempranillo gilt als edelste spanische Rotweinrebsorte und prägt die großen Rotweine in der Rioja und Ribera del Duero. Im gemäßigten Weinbauklima am Fuße der Pyrenäen entstehen kraftvolle, feine und sehr lagerfähige Rotweine in den Kellern von teilweise weltbekannten Spitzenweingütern. Eine lang gehegte Idee wurde zur jüngsten Herausforderung für die Laumersheimer Rotweinpioniere: Tempranillo in der Pfalz! Erstklassiges Pflanzgut steht auf Kalkböden in den Großen Lagen KIRSCHGARTEN und STEINBUCKEL. Der große Jahrgang 2018 erbrachte Mikroerträge und eine sensationelle Traubenqualität mit tiefschwarzen, dickschaligen und hocharomatischen Beeren mit 104° Oechsle. Nach einer selektiven Handlese und klassischen Maischegärung in offenen Cuves reifte der Wein, ganz nach spanischem Vorbild, 20 Monate in neuen französischen Barriques und dann erneut 12 Monate in neuen Barriques aus amerikanischer Eiche. Die Abfüllung erfolgte im Spätsommer 2021 mit anschließender Flaschenreife bis zur Freigabe im September 2023. Schwarzrot mit einem betörenden Duft nach hochreifen Kirschen, Kokos und Zeder. Hochkomplex und würzig am Gaumen. Enorme Länge.

Pressestimmen:

Falstaff Weinguide 2023:

"Tief in der Farbgebung und komplex im Duft: Zeder, getrocknete Feige, Sauerkirsche, Gewürznelke und Pastrami. Am Gaumen mit jugendlichem, feinem Tannin, ideal eingebundener Säure in einem mittelgewichtigen Körper. Ein sehr spannender Wein mit langem Nachhall." 94 Punkte