

# KNIPSER



## 2019er Chardonnay \*\*\*

Qualitätswein

**Rebsorten:** Chardonnay

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

**Trinkreife/Lagerung:** 2024 bis 2030

**Säure:** 7,0 g/l

**Restsüße:** 0,6 g/l

**Alkohol:** 13,5 % 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 2026 erreichen. Will man ihn vorher trinken, sollte man ihn dekantieren.