

KNIPSER



2019 » Kalkmergel« Spätburgunder

Qualitätswein

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes Rindfleisch; Rehrücken; Schmorgerichte

Trinkreife/Lagerung: 2024 bis 2028

Säure: 5,7 g/l

Restsüße: 0,2 g/l

Alkohol: 13,5 % vol.

Feine Cuvée bester Spätburgunderweine aus vom Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg (VDP.ERSTE LAGE®), sowie von jüngeren Reben aus VDP.GROSSE LAGEN® stammt. Selektive Handlese, Ausbau in neuen und ein bis zweimal belegten Barriques über etwa 18 Monate.

In der Nase feine Noten reifer Himbeeren. Am Gaumen viel Substanz, dicht gewoben und kräftig. Weiterhin Himbeere und Herzkirsche mit Nuancen von rohem Rindfleisch und etwas Räucherschinken. Dazu ein Hauch von Zigarrenkiste und espressopulver Klingt lange nach.

Pressestimmen:

Stuart Pigott 2024

"(...) fragrant nose of ripe cherries with a touch of raspberries. Generous fruit is wrapped around the impressive tannin structure, which deftly supports the medium- to full-bodied palate. Then the long, chalky finish pulls you back for more of this beautiful German pinot noir. Matured in 85 % well-used barriques and 15 % new oak (...) 94 Punkte