

KNIPSER



2020 Chardonnay Fumé

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Klassische Fischgerichte, Meeresfrüchte, Kalbfleisch, Geflügel.

Trinkreife/Lagerung: 2025 bis 2030

Säure: 6,4 g/l

Restsüße: 0,8 g/l

Alkohol: 13,0 % vol.

Selektion aus unseren besten Chardonnay-Weinbergen mit Kalk- und Kalkmergelböden. Der Ausbau erfolgte über ein Jahr lang im kleinen Holzfass. Dabei wurde besonderer Wert auf ein langes Hefelager gelegt.

Frucht, Würze und Schmelz in perfekter Balance.

Falstaff Chardonnay Trophy 2025

"(...) die auf dem Etikett versprochene Rauchnote fehlt im Glas nicht. Dahinter zeigt sich ein aromatischer, reif gelesener Chardonnay mit Noten von frischem Gemüsemais, Butter und Weinbergpfirsich. Im Mund ist das ein archetypisch geschmeidiger, von feinen Phenolen texturierter Burgunderbau. Stilvoll! Und kulinarisch (...)" 93 Punkte

Stuart Pigott 2024

"(...) excellent, balanced lemon curd and hazelnut character on the supple, medium-bodied palate, with creaminess from time on the lees. Impressive chalky finish. Fermented in a combination of new and second-use barriques. Drink or hold (...)" 93 Punkte