

KNIPSER



2020 Chardonnay » Réserve«

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2025 bis 2035

Säure: 6,3 g/l

Restsüße: 0,5 g/l

Alkohol: 13,4 % vol.

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der Grossen Gewächs Lage IM GROSSEN GARTEN. Späte selektive Handlese und perfekt gesunden Trauben. Die Gärung erfolgte in neuen Barriques aus französischer Eiche. Ausbau im Barrique ein halbes Jahr auf der Hefe. Abfüllung im Spätsommer 2021.

Falstaff Chardonnay Trophy 2025

"(...) dezent röstige Holznoten. Etwas Apfel, Macadamianuss. Insgesamt noch sehr verschlossen. Der Gaumen zeigt eine enorme Phenolik, sehr dicht, reif, im ausgewogenen Maß von Geschmeidigkeit und fester Säure flankiert, auch von taktiler Kalkmineralität, sehr kompakt, noch jahrelang weiter reifefähig und reifebedürftig, groß (...)"

1. Platz (96 Punkte)

Vinum Weinguide 2022

„(...) deutliche Aromen von Vanille und Brotkruste, schön eingebundene Säure, anhaltender Nachhall (...)“ 94 Punkte (Top Ten)

Eichelmann Deutschlands Weine 2022: 91+ Punkte