

KNIPSER



2022 Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Edle Meeresfrüchte wie Hummer und Languste

Trinkreife/Lagerung: 2025 bis 2032

Säure: 7,6 g/l

Restsüße: 1,6 g/l

Alkohol: 13,9 % vol.

Die Trauben entstammen einer unserer besten vom Kalkstein geprägten Lagen – der VDP. GROSSEN LAGE® IM GROSSEN GARTEN. 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. Abfüllung im Spätsommer 2023.

Der Wein zeigt neben komplexen Fruchtnoten (Zitruszeste, Mirabelle, Birne, Banane) feine Röstaromen mit nussigen Anklängen und Feuersteinaromen. Für einen Wein dieses Kalibers wirkt er sehr frisch und ausgewogen mit gutem Trinkfluss.

Pressestimmen:

Berliner Chardonnay Trophy 2025

"(...) den Sieg davontragen konnte schließlich das Weingut Knipser mit dem 2022er Chardonnay ***, zu dem wir notierten: Eher holzbetonte Nase mit sehr reifer Frucht, die auch am Gaumen Wärme verstrahlt. Kräftige Säure hegt die Frucht perfekt ein und trägt den Wein mit Frische zum langen Abgang. Außergewöhnlich komplex und würzig (...)"
1. Platz, 96 Punkte

Weinwisser 11/2024:

"(...) Knipser serviert hier zweifellos einen der ganz großen deutschen Chardonnays mit in jeder Hinsicht beachtlicher Fülle und Reichhaltigkeit und herausragendem Holzeinsatz. Die dennoch zarte, leicht exotische Nase mit allerlei Gelbfrucht (v.a. Ananas, Papaya,) wird ergänzt durch Vanille sowie feinste Cremigkeit und Noblesse. Auch im Mund überzeugt die leichte Exotik bei großer Dichte und Klarheit. Im Finale ergänzt zarte Salzigkeit die feine Säure – grandioser Wein (...)"
19 + Punkte