

KNIPSER



2024 Sauvignon Blanc

Qualitätswein

Rebsorten: Sauvignon Blanc

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Spargelgerichte; Fisch vom Grill; perfekt zur Asiaküche

Trinkreife/Lagerung: 2025 bis 2028

Säure: 6,7 g/l

Restsüße: 2,2 g/l

Alkohol: 12 % vol.

Dieser Wein vereint Trauben aus verschiedenen Weinbergen, die auf Kalkgestein und alluvialen Böden - also Kiese und Sande aus Ablagerungen des Rheins - gewachsen sind. Dabei verbindet sich die Vielfalt der Trauben: Ein Teil setzt sich aus früher gelesenen Trauben zusammen, die grüne Aromen wie grüne Paprika, Stachelbeere und frisches Gras zeigen, während die voll ausgereiften Trauben eine fruchtige und exotische Nase bringen.

Durch die Cuvetierung gelingt es uns, diese unterschiedliche Aromatik-Elemente harmonisch zu vereinen. Das Ergebnis ist ein Sauvignon Blanc, der im Glas vielschichtig und gleichzeitig ausgewogen präsentiert wird - ein Wein, der sowohl die Frische als auch die Komplexität seiner Herkunft widerspiegelt.

Pressestimmen:

Falstaff Sauvignon Blanc Trophy 2025: 91+ Punkte

"(...) sehr klar und frisch im Duft: Holunderblüte, Kiwi, Melisse und roter Kampotpfeffer. Der Gaumen ist geradeaus gebaut, mit feinnerviger Säure und schönem Zug, pikant und dennoch auch harmonisch, ein hochwertiger Alltagsgenuss (...)"