

KNIPSER



2015 Riesling***

Qualitätswein

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Geräucherter Aal, reifer Comté, deftige Fleischgerichte

Trinkreife/Lagerung: 2025 bis 2035+

Säure: 8,0 g/l

Restsüße: 1,3 g/l

Alkohol: 13,5 % vol.

10 JAHRE GEREIFT.

SCHATZKAMMERWEIN.

LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT.

Bereits Ende der 1980er Jahre wurden im Weingut Knipser hochkarätige Rieslingweine im kleinen Holzfass (Barrique) ausgebaut. Lange bevor der Ausbau im Holzfass zum Trend wurde, waren die Brüder Knipser auch hier Vorreiter. Seitdem wurden immer mal wieder nicht nur Burgunder, sondern auch Rieslinge ins kleine Holzfass gelegt. Diese Weine brauchen Zeit, damit das Holz perfekt integriert werden kann und die für Riesling typischen Reifennoten entstehen.

Heute präsentiert sich der Wein mit reifer Rieslingfrucht, kraftvollem Holz und fein eingebundener, kräftiger und doch harmonischer Säurestruktur. Ein Bursche mit Rückgrat! Reif, vollmundig, feines Mandelkaramel und rassig, frische Zitrusnoten. Kurz: Ein Wein mit intensiver Struktur, der seine ganze Kraft erst im Zusammenspiel mit kräftigen Speisen entfaltet.