

KNIPSER



2015 Gewürztraminer ***

Qualitätswein

Rebsorten: Gewürztraminer

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Gereifter Comté oder Gruyère, Peking-Ente, Wachtel in Morchelrahm

Trinkreife/Lagerung: 2025 bis 2030

Säure: 6,2 g/l

Restsüße: 1,3 g/l

Alkohol: 13,9 % vol.

10 JAHRE GEREIFT.

SCHATZKAMMERWEIN.

LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT.

Kraftvoll, aromatisch, stilvoll balanciert; Noten von grünem Tee und Rosen verbinden sich mit ätherischen Anklängen von Eukalyptus zu einem komplexen Geschmackserlebnis.

Falstaff Traminer Trophy 2025

"(...) kräftiges Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Im ersten Kontakt dominiert das Holz, dann öffnet sich eine komplexe, aber zurückhaltende Würze: Rauch, Feuerstein, Gewürznelke, Hagebutte, Rosenwasser. Der Gaumen setzt geschmeidig an, entfaltet dann eine präsenre Säure und zarte Phenole, klingt mit guter Länge und sehr frisch, letztlich noch verschlossen ab. Noch zu jung! Und geradezu burgunderhaft in der Anlage (...)"
3. Platz (94 Punkte)