

KNIPSER



2016 Chardonnay ***

Qualitätswein

Rebsorten: Chardonnay

Geschmacksrichtung: trocken

Speiseempfehlung: Fisch und Meeresfrüchte, Kalkbries, Pasta an Trüffelrahmsauce

Trinkreife/Lagerung: 2026 bis 2030

Säure: 7,0 g/l

Restsüße: 0,7 g/l

Alkohol: 14,4 % vol.

10 JAHRE GEREIFT.

SCHATZKAMMERWEIN.

LIMITIERTE VERFÜGBARKEIT.

Die Trauben entstammen unseren besten vom Kalkstein geprägten Lagen – z.B. der VDP. GROSSEN LAGE IM GROSSEN GARTEN. Späte 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 2017.

Vinum Weinguide 2018

"(...) Anklänge von Lakritz, elegante Holzprägung, wunderbarer Trinkfluss, anhaltender Nachhall (...)" 92 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2018

"(...) an der Spitze des weißen Segments (...) er ist noch ganz von jugendlicher Frucht geprägt, besitzt feine röstige Würze, gute Konzentration, Grip und Länge (...)" 93 Punkte (Top 5)