

KNIPSER



2019er Mandelpfad Riesling GG

Dirmsteiner Mandelpfad VDP.GROSSE LAGE

Rebsorten: Riesling

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kalbfleisch, gegrillte oder gebratene heimische Süßwasserfische uvm

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2029

Säure: 7,2 g/l

Restsüße: 0,7 g/l

Alkohol: 12,9 % vol.

Das Weingut Knipser bewirtschaftet das „Himmelsrech“ genannte Herzstück der Lage. Als Teil eines nach Osten geöffneten Talkessels ist die Lage perfekt gegen die kalten Nord- und Westwinde geschützt. In Kombination mit der optimalen Sonneneinstrahlung kommt es daher im Mandelpfad sehr leicht zur Erwärmung.

Mit kleinen Kalksteinen durchsetzte hochporöse Lößauflage über Kalkstein.

Der Ausbau erfolgte im traditionellen Halbstückfass (600 Ltr.) bis Sommer 2020 auf der Feinhefe.

Pressestimmen:

Weinwisser 09/2021

„Löß über Kalkstein, ausgebaut im traditionellen Halbstückfass (600 l) bringt eine konzentrierte, intensive, klassisch-dichte Rieslingnote, wie man sie von kräftigen Böden kennt: Apfel, Zitrus, Gelbfrucht, leichte Pikanz, dabei Knipser-typisch präzise. Im Mund zeigt der Wein schöne, satte Reife, bleibt dabei aber fein zu trinken und hat eine wunderbare Länge. Die Noblesse des nun etwas flaschenreifen 19er Jahrgangs ist wunderschön präsentiert.“ 18,5 Punkte

Falstaff Oktober 2021

„Rauchig und noch reduktiv in der Nase, malzig, beinahe dunkelbeerig, mit der Zeit Primärfrucht wie Aprikose. Mit guter Konzentration am Gaumen, unaufgeregt und zugleich fokussiert mit tragender Säure und reichlich Extrakt, mineralisch und geschmeidig, balanciert, lang.“ 94+ Punkte

Vinum Weinguide 2021:

„Die Großen Gewächse sind eine Welt für sich - großartig.“ 93 Punkte

Gault Millau 2021:

„Kühle Frucht und viel salzige Mineralik am Gaumen.“ 93-94 Punkte

