

KNIPSER



2015er „Kalkmergel“ Spätburgunder

Qualitätswein trocken

Rebsorten: Spätburgunder (Pinot Noir)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes Rindfleisch. Rehrücken. Schmorgerichte.

Trinkreife/Lagerung: 2019 bis 2024

Säure: 6,2 g/l

Restsüße: 0,3 g/l

Alkohol: 13,3 % vol.

Feine Cuvée bester Spätburgunderweine aus vom Kalkmergelgestein geprägten Weinbergen, wobei der Löwenanteil aus der Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg stammt. In der Nase feine Noten überreifer Himbeeren. Am Gaumen viel Substanz, dicht gewoben und kräftig. Im Mund hochreife Himbeeren und Herzkirschen mit Noten von rohem Rindfleisch und etwas Räucherschinken. Dazu zarte Noten von Zigarrenkiste und Espressopulver. Klingt lang nach.

Pressestimmen:

Gault Millau Weinguide 2020

91 Punkte

Vinous.com Juni 2018

by David Schildknecht

“A scent of buddleia mingles with that of ripe dark cherry, anticipating the inner-mouth florality and crunchy, piquantly pit-tinged fresh cherry that ensue on a polished palate. Subtle salinity lends saliva-inducement to a generously juicy, focused and impressively persistent finish. (This was tasted assembled from tank, shortly before its August 2017 bottling.)” 90-91 Punkte

VINUM Weinguide Deutschland 2018

89 Punkte