

Unbekannte Knipersers



2016 Silvaner Kalkmergel trocken

21.00
statt 22.50

Von alten Reben (30 Jahre) aus der von Kalkmergelboden geprägten Spitzenlage Großkarlbacher Burgweg. Manuell ertragsreduziert und selektive Handlese. Ausbau im großen traditionellen Holzfass (1800 Ltr.) bis Juli 2017 auf der Feinhefe. Durchgegoren trocken
Süßwasserfische (Karpfen), Geflügel, Helles Fleisch

2018 Grauburgunder (Pinot Gris) trocken

21.50
statt 23.00

Dieser Grauburgunder stammt aus zwei Lagen, die von einer mächtigen Lössauflage geprägt sind. Im Untergrund befindet sich Kalkgestein. Reduktiver, die Frucht betonender, Ausbau im Edelstahltank kombiniert mit dem Fülle und Komplexität verleihendem Ausbau in mehrfach verwendeten Barriques (225 Ltr. Fässer). Intensiver Duft der an Birne, Melone und Banane erinnert. Ein lagerfähiger Wein mit Fülle und Schmelz sowie einer gehaltvollen Frucht und ausgeprägten Burgunderart mit langem Nachhall. Großer Jahrgang. Risotto mit Steinpilzen; gegrillter Fisch

2017 Chardonnay & Weissburgunder Kalkmergel trocken

27.50
statt 29.00

Die beiden Rebsorten für diese Cuvée stehen bereits zusammen im Weinberg, ähnlich dem traditionellen "gemischten Satz", und die von Hand gelesenen Trauben vergären gemeinsam temperaturkontrolliert im Edelstahltank.

So entsteht schon bei der Weinwerdung ein harmonisches Ganzes, zu dem der Weißburgunder seine Fülle und der Chardonnay seine typische Würze beisteuert.

Ein kleiner Teil des Chardonnay wurde, um die Komplexität zu erhöhen, im Barrique ausgebaut.

Dezenter Duft nach frischem Wiesenheu.

Feine Burgunderaromen; ausgewogen, elegant und lebendig mit feinem Schmelz.

Pressestimmen:

EICHELMANN

"Der Chardonnay & Weißburgunder ist sehr einladend mit viel Schmelz, eine herrlich saftige und süffige Cuvée naher Verwandter."

GAULT-MILLAU

"Ein perfekter Gastronomiewein, der bei unglaublich vielen Gästen ankommt, weil er sehr universell einsetzbar ist und sich dennoch nie anbiedert."

2017 Gelber Orléans trocken

28.00
statt 29.50

In früheren Jahrhunderten war das Verbreitungsgebiet vor allem der Rheingau (Rüdesheimer Berg), der rote Hang in Rheinhessen und die Pfalz.

Hier wurde er in Forst bis

ins 20. Jahrhundert hinein gerne in Randzeilen gepflanzt, um mit seiner ausgeprägten Säure Traubendiebe abzuschrecken (!). In normalen Jahren liefert(e) der Orleans einen relativ neutralen und stets sehr säuregeprägten, dem Riesling unterlegenen Wein.

So wurde er in allen Anbaugebieten immer mehr durch den Riesling verdrängt, da er dessen Lagen benötigt, und hatte bereits zu Beginn des 20. Jahrhunderts keine wirtschaftliche Bedeutung mehr.

Knipsers möchten die Sorte als erfahrbares Beispiel einer historischen Sorte kultivieren.

Geeignet dürfte Orleans auch für die Sektproduktion sein, hier haben sie jedoch keine Erfahrungen.

Ertragsreduziert. Selektive Handlese. Ausbau im Edelstahltank und zu einem kleinen Teil im Barrique. Gehaltvoll, ganz trocken, säurebetont. Guter Essensbegleiter.

Durchgegoren trocken.

Klassische Fischgerichte, Kalbfleisch, Geflügel