

WEINGUT KNEWITZ

55437 · Appenheim · Rheinblick 13

Tel. (0 67 25) 29 49 · Fax 9 60 03

www.weingut-knewitz.de

Inhaber: Familie Knewitz

Betriebsleiter: Björn & Tobias Knewitz

Kellermeister: Björn & Tobias Knewitz

Verbände: Maxime Herkunft Rheinhessen

Verkauf: nach Vereinbarung

Rebfläche: 20 ha

Jahresproduktion: 120.000 Flaschen



Im Jahr 2008 hat Tobias Knewitz seine ersten Weine gekeltert und im Jahr darauf die Verantwortung im elterlichen Weingut übernommen. Er strukturierte den Betrieb um und setzt seitdem bedingungslos auf Qualität und naturnahen Weinbau. Die Herkunft des Weins möchte er zeigen, selbst wenn das manchmal fordernd und anstrengend ist. Doch der Erfolg gibt ihm recht, und die Dynamik seiner persönlichen Entwicklung und die seiner Weine steht stellvertretend für die Dynamik einer ganzen Generation junger Weinmacher in Rheinhessen. Knewitz hat das allerdings nicht allein bewerkstelligt, im Team sind neben Bruder Björn seine Lebensgefährtin Corina, und Vater Gerold unterstützt im Hintergrund mit Wissen und Erfahrung. Gemeinsam bewirtschaften sie die auf zwanzig Hektar angewachsenen Weinberge in besten Lagen, darunter im Hundertgulden, der Lage mit den höchsten Karbonatgehalten in Deutschland. Goldberg und Schlossberg sind ebenfalls vom tertiären Kalk geprägt, beim Steinacker kommt Eisenerz dazu. Ausgebaut werden Rieslinge und Silvaner, weiße Burgundersorten und Chardonnay sowie etwas Spätburgunder. Der Kalk verleiht den Weißweinen Klarheit und Präzision, die Rieslinge der Serie sind geprägt von frischer Apfelfrucht, Grapefruit und Fleur de Sel und zeigen eine schlanke Leichtigkeit, die das Trinken zum Genuss macht – schon beim grandiosen Gutswein. Die Lagen sind präzise herausgearbeitet. Beim Chardon-

nay Réserve und beim Weißburgunder wiederum zeigt Knewitz ein talentiertes Händchen bei Holzfassauswahl und -einsatz. Der Stil weist durchaus burgundische Züge auf. In den rest- und edelsüßen Weinen kommen neben der Süße immer auch eine sehr markante Mineralik und Säure zum Ausdruck. Übrigens, nur falls Sie sich wundern: Die fantastische Riesling Spätlese aus dem Norheimer Kirschheck ist Resultat des Projekts #KnewitzGoesNahe.

2017	Chardonnay Holzfass	87
	14 € 13%	
2017	Chardonnay Réserve	92
	28 € 13%	
2017	Riesling	88
	9 € 12,5%	
2017	Nieder-Hilbersheimer Riesling Eisenerz	89
	14 € 12,5%	
2017	Appenheimer Riesling Kalkstein	90
	14 € 12,5%	
2017	Gau-Algesheimer Goldberg Riesling	90
	22 € 12,5%	
2017	Appenheimer Eselspfad Weißer Burgunder	91
	24 € 13%	
2017	Nieder-Hilbersheimer Steinacker Riesling	91
	28 € 12,5%	
2017	Appenheimer Hundertgulden Riesling	92
	28 € 12,5%	
2017	Norheimer Kirschheck Riesling	92
	28 € 12,5%	
	Weinbergpfirsich, Reineclaude, saftige Fülle, mineralischer Biss, Tiefe, strahlende Eleganz, fruchtig-salziges langes Finish und eigenständiger Terroir-Charakter – was will man mehr!	
2017	Norheimer Kirschheck Riesling Spätlese	91
	28 € 7%	
2017	Nieder-Hilbersheimer Steinacker Riesling Auslese	94
	20 € / 0,5 Lit. 7%	