

**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**Zugehörig:** Maxime Herkunft Rheinhessen**Verkauf:** nach Vereinbarung**Rebfläche:** 20 ha**Jahresproduktion:** 120.000 Flaschen

Wie kaum ein anderer verkörpert Tobias Knewitz jene junge Generation von bestens ausgebildeten und motivierten Weinmachern, die für die Dynamik der letzten Jahre in Rheinhessen verantwortlich sind. Der Ruf eines Wunderkindes der Winzerszene eilt ihm immer noch voraus, auch wenn sein mit 14 Jahren abgefüllter erster Wein inzwischen schon wieder zwölf Jahre zurückliegt. In diese Zeitspanne fallen seine Ausbildung zum Winzer und 2009 der Eintritt ins elterliche Weingut, das er seitdem mit ehrgeizigen Zielen grundlegend umstrukturiert hat. Vor 2007 umfasst der Betrieb fünf Hektar, heute ist Tobias Knewitz Herr über die vierfache Fläche. Die vor allem mit Riesling, Silvaner und Burgunderrebsorten bestockten Parzellen bearbeitet er gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Corina und seinem Bruder Björn. Vater Gerold steht ihnen mit Wissen und Erfahrung zur Seite. Das „Knewitz-Team“ verfügt über eine Vielfalt von Böden in Appenheimer Toplagen wie Hundertgulden, Goldberg oder Schlossberg, die alle vom tertiären Kalk geprägt sind. Es ist dieser hohe Kalkanteil, der den Weinen ihre klare Säure und gefasste Art verleiht. Unsere Lieblinge sind die Chardonnays mit fast burgundisch anmutendem Holzeinsatz. Alle Weine sind konsequent trocken und unaufgeregt mit viel Frische. Die Rieslinge drücken hervorragend ihre Lagen aus, am besten gefällt uns der Nieder-Hilbersheimer Steinacker mit seiner Spannung und Mineralität. Und der kühl gewobene Guts-Riesling ist eine tolle Visitenkarte!

■ 2015	Chardonnay Réserve	90
	24 €   13%	
■ 2016	Appenheimer Eselspfad	89
	Weißburgunder	
	23 €   13%	
■ 2016	Chardonnay Réserve	89
	25 €   13%	
	Bitte einlagern! Gröstetes Brot, Erdnuss(karamell), am Gaumen weich, aber dennoch straff, Haselnussnoten, Goldapfel. Schlanker, aber doch substanzreicher Chardonnay.	
■ 2016	Nieder-Hilbersheimer Steinacker	89
	Riesling	
	25 €   12,5%	
■ 2016	Appenheimer Hundertgulden Riesling	88
	25 €   12,5%	
■ 2016	Gau-Algesheimer Goldberg Riesling	88
	20 €   12,5%	
■ 2016	Appenheimer Riesling Kalkstein	87
	13,50 €   12,5%	
■ 2016	Riesling	87
	8,90 €   12,5%	
■ 2016	Appenheimer Silvaner	86
	11,90 €   13%	
■ 2016	Appenheimer Weißer Burgunder	86
	13,50 €   13%	
■ 2016	Chardonnay Holzfass	86
	13,50 €   13%	
■ 2016	Nieder-Hilbersheim Riesling Eisenerz	86
	13,50 €   12,5%	

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

**KNEWITZ**

HUNDERTGULDEN 2016