

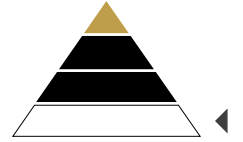
# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Welzbachtal



## 2022 GRÜNER SILVANER TROCKEN | RHEINHESSEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.Gutswein
<b>Herkunft</b>	Junge und alte Silvanerreben aus dem Appenheimer Eselspfad und dem Gau-Algesheimer Goldberg
<b>Böden</b>	Weißer Kalkstein, Tonmergel, Kalklehm
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese Mitte September 2022. Schonende und lange Pressung, natürliche Vergärung und Reife im Edelstahltank und Holzfass bis zur Abfüllung im Februar 2023
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 2,6 g/l   Säure: 6,2 g/l   Alc: 12,5 % vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Mit einem zarten Hellgelb zeigt sich der Silvaner im Glas. Der Duft ist fein und zeigt dezente Anklänge von reifer Quitte, der sich mit etwas Zeit im Glas hin zu gelben Blüten, Fenchelsaat und Bockshornklee entwickelt. Der Wein ist trocken ausgebaut. Das moderate Säurelevel wirkt dadurch angenehm animierend. Es ist ein mittelkräftiger Silvaner, den die Balance zwischen saftiger Frucht und zarter Bitternote zum universalen Essensbegleiter macht. Er verfügt über eine gute Länge im Abgang, die von rauchigen Noten, herber Frucht und einer zarten Salzigkeit geprägt ist.

19 10



VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

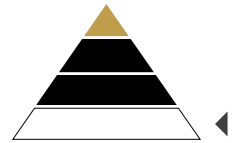
# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Welzbachtal



## 2022 RIESLING TROCKEN | RHEINHESSEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.Gutswein
<b>Herkunft</b>	Junge und alte Reben aus verschiedenen Weinbergen des bis zu 40 Mio. Jahren altem prähistorischen Korallenriff des Welzbachtals
<b>Böden</b>	Weißer und rötlicher Kalkstein, Tonmergel, Eisenerz
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese Ende September 2022. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Reife im Edelstahltank sowie im Holzfass bis zur Abfüllung Ende April 2023
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 5,1 g/l   Säure: 7,3 g/l   Alc: 12,0% vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Mit einem brillanten Hellgelb läuft der Riesling ins Glas und zeigt von Beginn an sein vielschichtiges Bukett. Es entfaltet sich ein Spiel zwischen frischen Fruchtaromen von Aprikose, Birne, Quitte, Orangenzesten, aber auch von Noten wie Zitronenmelisse, Feuerstein und rauchiger Würze. Der Wein ist trocken ausgebaut und besticht zusätzlich in diesem Jahrgang mit einer enormen Trinkfreudigkeit. Die Säure ist knackig frisch. Es ist ein schlanker Riesling, der sich straff durch den Gaumen zieht. Fein adstringierender Gerbstoff sorgt für ein kerniges Finish und im Nachhall zeigt sich noch einmal die gesamte Fruchtfülle.



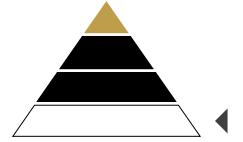
# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Wetzbachtal



## 2022 WEISSER BURGUNDER TROCKEN | RHEINHESSEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.Gutswein
<b>Herkunft</b>	5 bis 30 Jahre alte Reben aus verschiedenen Weinbergen rund um Appenheim, vorwiegend gewachsen im Appenheimer Eselspfad und Appenheimer Daubhaus
<b>Böden</b>	Weißer Kalkstein, Tonmergel, Kallehm
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese im September 2022. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Reife im Edelstahltank sowie im Holzfass bis zur Abfüllung im April 2023
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 2,9 g/l   Säure: 6,9 g/l   Alc: 13,0% vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Der Wein zeigt sich fruchtbetont und klar in der Nase. Aromen von ausgereiftem Obst wie Birne und Mirabellen, aber auch weißen Mandeln und Zitronenmelisse entströmen dem Glas. Es ist ein trocken ausgebauter Weißwein, mit mittelkräftigem Körper und einem schönen Schmelz. Etwas Gerbstoff verleiht ihm einen animierenden Biss im Abgang, was zusammen mit der frischen Säure für einen harmonischen Gesamteindruck sorgt. Ein langer Nachhall mit zitrusfrischen Noten runden den Genuss ab und machen Lust auf den nächsten Schluck.

19 10



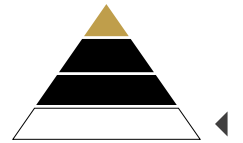
VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## 2021 WETH & WELZ WB|CH TROCKEN | RHEINHESSEN



**Klassifikation**

VDP.Gutswein

**Herkunft**

Eine Cuvée aus 70% Weißem Burgunder und 30% Chardonnay. Gewachsen in den Lagen Eselspfad, Honigberg und Goldberg entlang des Wethbaches sowie des Welzbaches, haben diese Trauben eine Gemeinsamkeit: Es ist der Kalkstein, auf dem sie gewachsen sind. Die Herkunft der 15–22 Jahre alten Reben ist zweifellos schmeckbar und bietet einen Einstieg in unsere Idee von Burgunderweinen.

**Böden**

Kalkstein

**Bewirtschaftung**

In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein

**Ausbau**

Lesedatum: Ende September und Anfang Oktober 2021. Zum Teil lange Ganztraubenpressung, aber auch Maischestandzeit. Nach kurzer Sedimentation wurde der Most ins Holzfass gelagert: Tonneaux und Barrique (Zweitbelegung), Gärung mit traubeneigenen Hefen

**Analysewerte**

Restzucker: 1,5 g/l | Säure 8,0 g/l | Alc: 13,0% vol.

**Weinbeschreibung**

Intensiv gelb mit kupfernen Reflexen läuft dieser Wein ins Glas. Der Duft ist angenehm zurückhaltend. Es zeigen sich Aromen von Birnen, Renekloden, Zitronenschale, weißen Mandeln, Vanille und warmer Brioche. Der Wein ist trocken, verfügt über eine cremige Textur und einen mittelkräftigen Körper. Das Finish wird raffiniert von einem zarten Gerbstoffbiss abgerundet und noch lange hallen die feinen Birnenaromen nach. Der Jahrgang 2021 besticht besonders durch seine komplexe Säurestruktur, die dem Wein ein gutes Lagerpotential bescheren wird.



19  10

VDP.WEINGUT

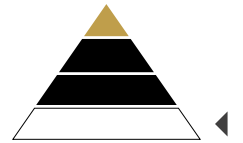
Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



## 2022 SAUVIGNON BLANC TROCKEN | RHEINHESSEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.Gutswein
<b>Herkunft</b>	Junge Reben im Appenheimer Daubhaus und Appenheimer Drosselborn
<b>Böden</b>	Weißer Kalkstein, Kalklehm
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese im Oktober 2022. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Reife im Edelstahltank sowie im Holzfass bis zur Abfüllung im Februar 2023
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 4,0g/l   Säure: 6,4g/l   Alc: 13,0% vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Mit einem intensiven Hellgelb zeigt sich dieser Wein im Glas. Das Bukett ist intensiv und geprägt von fruchtigen Noten, gespickt mit kräutrigen Aromen. Es zeigen sich dezente Aromen von Stachelbeeren und grünem Apfel, aber auch exotische Nuancen, die an Guave und vollreife Honigmelone erinnert. Hinzu kommen Noten von frisch gemähten Wiesenkräutern und Anis. Der Wein verfügt über eine knackig frische Säure und einen animierenden Gerbstoffbiss, was auch zu dem betont trockenen Charakter beiträgt. Im Finish lebt der Wein von intensiver Frucht, Saftigkeit, Mineralität, Dichte und Würze, die noch einmal von einer dezenten Feuersteinaromatik umrahmt wird.



# RHEINBLICK

by KNEWITZ

## Rosé 2022

TROCKEN | RHEINHESSEN

### NAMENSHERKUNFT

Der **RHEINBLICK** Rosé ist ein waschechter „Rhoihesse“. Benannt nach unserem „Rheinblickhof“, den unser Großvater Erwin 1968 zwischen Appenheim und Nieder-Hilbersheim gegründet hat, möchten wir mit dieser sommerlichen Cuvée das Lebensgefühl Rheinhessens einfangen und widerspiegeln: Freude, Genuss und eine gewisse Lässigkeit.

### WEIN

Der **RHEINBLICK** Rosé besteht zu 40 % aus Spätburgunder und zu jeweils 30 % aus Saint-Laurent und Portugieser – zwei für Rheinhessen typische Rebsorten.

### ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,9g/l | Säure: 6,3g/l | Alc: 12,0% vol.

### WEINBESCHREIBUNG

Spritzig und appetitlich lachsfarben mit einem leicht rötlichen Schimmer läuft dieser Rosé in das Glas. Das Bukett ist betont rotfruchtig und duftet nach Walderdbeeren. Es zeigen sich intensive Aromen von Süßkirsche, roten Beeren und Rhabarber mit einem Hauch von Vanille. Hinzu kommt eine feinwürzige Kräuternote. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut, was zusammen mit der frischen Säure die Fruchtaromen am Gaumen noch einmal betont. Hinzu kommen ein leichter Körper, viel Saftigkeit und eine intensive Waldbeeraromatik im Finish. Es ist ein köstlicher, animierender und unkomplizierter Roségenuss für jeden Tag.





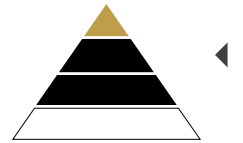
# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Wetzachtal



## 2022 APPENHEIM 1G® RIESLING | TROCKEN



**Klassifikation**

VDP.AUS ERSTEN LAGEN

**Herkunft**

Junge und mittelalte Reben aus dem Appenheimer Hundertgulden und einer Kernparzelle im Appenheimer Eselspfad. Alle Reben stehen im mittleren bis oberen Hangbereich.

**Böden**

Purer Kalkstein

**Bewirtschaftung**

In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein

**Ausbau**

Selektive Traubenlese von Mitte September bis Anfang Oktober 2022.

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 50% im Edeltank und zu 50% im traditionellen Holzfass. Abfüllung Mitte Juni 2023.

**Analysewerte**

Restzucker: 2,7 g/l | Säure: 8,1 g/l | Alc: 13,0 % vol.

**Weinbeschreibung**

Brillant hellgelb mit zartgrünen Reflexen läuft dieser Riesling ins Glas. Es zeigen sich Aromen von Zitruszesten, Holunderblüte, Ingwer, frische Birne und kreative Noten, aber auch Kräutertöne, die an Lorbeer und Minze erinnern. Der Wein ist trocken ausgebaut und kleidet den Gaumen seidig aus. Die Säurestruktur steht im Vordergrund und wird durch Mineralität und eine intensive Frucht balanciert, was im Finish für einen langanhaltenden Geschmack sorgt. Es ist ein ausgewogener, mittelkräftiger Riesling mit viel Mineralität und Schmelz, der im Nachgang seine ganze Komplexität offenbart.

19 10



VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

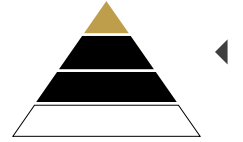
# KNIEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Wetzachtal



## 2022 NIEDER-HILBERSHEIM 1G® RIESLING | TROCKEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.AUS ERSTEN LAGEN
<b>Herkunft</b>	Junge Reben aus dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker. Die Reben stehen im mittleren Hangbereich.
<b>Böden</b>	Eisenerz mit Einsprengeln vom Kalkstein
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese von Mitte September bis Anfang Oktober 2022. Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 50 Prozent im Edelstahltank und zu 50 Prozent im traditionellen Holzfass. Abfüllung Mitte Juni 2023.
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 2,2 g/l   Säure: 8,6 g/l   Alc: 12,5 % vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Der erste Eindruck in der Nase ist von Noten von gelben Früchten, erfrischenden Anistönen, und Heilkräutern geprägt. Langsam schälen sich Aromen von Kamille, Malve, Muskatsalbei, Thymian, aber auch reife Williamsbirne, Schwarztee und Bergamotte heraus. Der Wein ist trocken ausgebaut und besticht mit einem stringenten Rückgrat aus Säure und Mineralität mit leicht reduktiven Anklängen von Streichholzabrieb und Iod. Der Wein bleibt mit seinem mittelkräftigen Körper schlank und baut sich druckvoll rauchig im Finish auf. Besonders animierend ist ein zarter Bitterton, der an Grapefruitzesten erinnert. Es ist ein außergewöhnlicher, im ersten Eindruck herrlich eigenständiger wie spannender Riesling, der in Duft und Geschmack unverkennbar sein „kühles“ Terroir verrät.

19 10



VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de



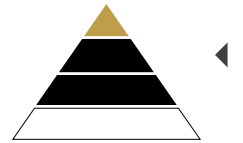
# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Welzbachtal



## 2022 EP (ESELSPFAD) 1G® RIESLING | TROCKEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.ERSTE LAGE®
<b>Herkunft</b>	Die Reben stehen in einer unserer wärmsten Lage, dem Appenheimer Eselspfad, kurz EP genannt. Die Lage befindet sich in Süd-Ost-Ausrichtung.
<b>Böden</b>	Kalkstein, durchzogen von Löss
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese über den gesamten September 2022. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Holzfass bis zur Füllung Anfang Juni 2023.
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 2,5 g/l   Säure: 6,8 g/l   Alc: 13,0 % vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Brillant hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen läuft dieser terroirgeprägte Riesling ins Glas. Der erste Eindruck ist komplex und von kühler Aromatik geprägt. Er braucht Zeit und Luft. Dann zeigen sich Aromen von Quittengelee, Aprikosen, Eisenkraut und grünem Apfel, aber auch exotische Anklänge, die an Anis erinnern. Am Gaumen wirkt der Riesling vollmundig und zupackend. Die frische Säure wirkt belebend und bringt diesen überwältigenden Riesling ins Gleichgewicht. Es ist ein dichtgewobener Riesling der von der Spannung zwischen der Säurestruktur und den Fruchtaromen lebt und mit genügend Luft zu noch größerer Form aufläuft.

19 10



VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

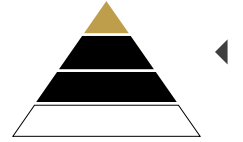
# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Wetzachtal



## 2022 GOLDBERG 1G® RIESLING | TROCKEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.ERSTE LAGE
<b>Herkunft</b>	Die Reben stehen in unserer wärmsten Lage, dem Gau-Algesheimer Goldberg. Die Lage befindet sich in Süd-West-Ausrichtung.
<b>Böden</b>	Als Vorläuferlage des Appenheimer Hundertgulden ist der Boden des Weinberges in erster Linie durch Kalkmergel geprägt.
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese über den gesamten September 2022. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Holzfass bis zur Füllung Mitte Juni 2023.
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 3,1 g/l   Säure: 7,1 g/l   Alc: 13,0 % vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Brillant hellgelb läuft dieser terroirgeprägte Riesling ins Glas. Der erste Eindruck ist komplex und würzig. Er braucht Zeit und Luft. Dann zeigen sich Aromen von Quittengelee, Aprikosen, Eisenkraut, Lindenblüten, Bienenwachs, aber auch Noten von Cassis und exotische Anklänge, die an Chinotto-Orangen erinnern. Am Gaumen wirkt der Riesling vollmundig, fast ölig und ist enorm körperreich und füllig. Die frische Säure wirkt belebend und sorgt mit den intensiven Fruchtaromen für ein erfrischendes Finish. Es ist ein komplexer, dichtgewobener Riesling der von der Spannung zwischen der Säurestruktur und den Fruchtaromen lebt und mit genügend Luft zu noch größerer Form aufläuft.

19 10



VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Wetzbachtal



## 2022

## HB

### RIESLING | TROCKEN

- Herkunft** Die Reben des HONIGBERG stehen zwischen den Lagen HUNDERTGULDEN und STEINACKER
- Böden** Als Bindeglied unserer beiden VDP.GROSSEN LAGEN ist der Boden des Weinberges in erster Linie durch Kalkmergel mitgeprägt und befindet sich in einer Süd-West-Ausrichtung.
- Bewirtschaftung** In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
- Ausbau** Selektive Traubenlese über den gesamten September 2022. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Holzfass bis zur Füllung Ende Juni 2023.
- Analysewerte** Restzucker: 3,0 g/l | Säure: 7,7 g/l | Alc: 13,0% vol.
- Weinbeschreibung** In einem brillanten Hellgelb mit zartgrünen Reflexen zeigt sich der Honigberg Riesling im Glas. Das Bukett ist dicht verwoben und braucht Zeit, höhere Temperatur sowie ein großes Glas, um sich zu entfalten. Es deuten sich zunächst würzige Aromen von rotem Pfeffer, aber auch von Zitronenmelisse und Brennnessel an. Aber auch Noten von Grapefruitzesten, Feuerstein, kandiertem Ingwer, Ananas und weiße Blüten kommen zum Vorschein. Der Auftakt am Gaumen wirkt angenehm trocken und fruchtbetont. Die frische Säure ist perfekt in Schmelz und Fruchtextrakt gehüllt. Es ist ein geschmeidiger wie mittelkräftiger Riesling der mit seiner präzisen Fruchtigkeit und dezent salzigen Mineralität sehr viel Trinkfreude verspricht.

19



10

VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

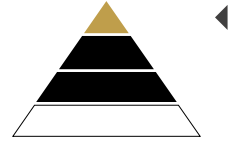
# KNIEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Welzbachtal



## 2022 HUNDERTGULDEN GG® RIESLING | TROCKEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.GROSSE LAGE®
<b>Herkunft</b>	Die Trauben stammen aus zwei Parzellen unserer regionalen Spitzenlage, dem Appenheimer Hundertgulden, die nach Süden/Süd-Westen ausgerichtet ist.
<b>Böden</b>	Die Reben wachsen auf einem sehr kalkhaltigen Boden, der einen Kalksteinanteil von bis zu 43 % aufweist.
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese über den gesamten Oktober 2022. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Holzfass bis zur Füllung Ende Juni 2023.
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 2,8 g/l   Säure: 8,1 g/l   Alc: 13,0% vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Farbintensiv, mit einem strahlenden Gelb zeigt sich der HUNDERTGULDEN im Glas. Das delikate Bukett ist von gelben Früchten und einer dezenten Note von Streichholzabrieb geprägt. Gibt man dem Wein etwas Luft, treten die reduktiven Aromen in den Hintergrund. Der HUNDERTGULDEN verströmt angenehme Aromen von Aprikose, Ananas, Mandarinenschale, Minze, Heublume, Anis sowie einen Hauch von Blütenhonig. Der Auftakt ist von seidiger Textur geprägt. Die frische Säure ist fest verwoben in Extrakt und Fruchtschmelz. Es ist ein vollmundiger Riesling, der noch lange am Gaumen mit fruchtigen, mentholartigen Tönen nachwirkt.

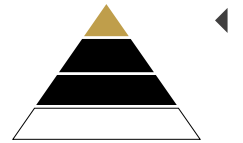
# KNIEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Welsbachtal



## 2022 STEINACKER GG® RIESLING | TROCKEN



**Klassifikation**

VDP.GROSSE LAGE®

**Herkunft**

Die alten Reben wachsen im Nieder-Hilbersheimer STEINACKER. Der Weinberg befindet sich in unserer kühlssten Lage, direkt am Waldrand. Durch das kühle Klima sowie die ausgeprägte Nord-Ost-Ausrichtung ist eine sehr langsame Reifung der Trauben gewährleistet. Eine optimale Voraussetzung für große Rieslinge mit Subtilität, Tiefgang und Finesse.

**Böden**

Kalkstein, durchzogen von Eisenerzadern

**Bewirtschaftung**

In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein

**Ausbau**

Selektive Traubenlese über den gesamten Oktober 2022. Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Holzfass bis zur Füllung Ende Juni 2023.

**Analysewerte**

Restzucker: 2,5 g/l | Säure: 7,6 g/l | Alc: 13,0% vol.

**Weinbeschreibung**

Hellgelb mit zart grünen Reflexen läuft dieser Riesling ins Glas. Der erste Eindruck ist zurückhaltend und es dominieren Feuerstein in Kombination mit salzigen Noten und einer Frische, die an Zitrusfrüchte denken lässt. Langsam schälen sich Noten von gelber Birne, Mirabelle und kühle exotische Töne von Pampelmuse, aber auch Giersch und Kamille heraus. Der Auftakt am Gaumen wirkt animierend rassig und pikant. Die Säure ist prägnant und vereint sich mit salzigen Noten zu einem schlanken Körper. Der Wein hat viel Zug, baut Druck im Finish auf und hinterlässt ein pikantes Mundgefühl. Die kühlen, salzigen Aromen im Nachhall unterstreichen die Rassigkeit dieses klassischen Rieslings.

19



10

VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

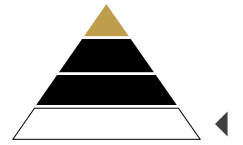


# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



## 2021 CHARDONNAY TROCKEN | RHEINHESSEN

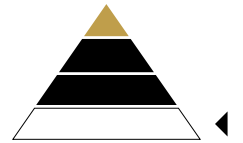


<b>Klassifikation</b>	VDP.Gutswein
<b>Herkunft</b>	Die Reben wachsen im Gau-Algesheimer Goldberg und Nieder-Hilbersheimer Honigberg
<b>Böden</b>	Kalkstein
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 100% im Holz. Davon 80% in zweit- und drittbelegten Barriques aus französischer Troncais Eiche und 20% in neuen Barriques und neuen Tonneau Fässern aus französischer Eiche bis zur Abfüllung im Januar 2022
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 0,8 g/l   Säure: 8,5 g/l   Alc: 13,0% vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Der erste Eindruck in der Nase wirkt fruchtbetont und klar. Es zeigen sich Aromen von reifem Obst wie Birne, aber auch Noten von Holunderblüten, weißen Mandeln und Zitronenmelisse kommen dazu. Es ist ein trocken ausgebauter Weißwein, mit mittelkräftigem Körper. Etwas Gerbstoff verleiht ihm einen animierenden Biss im Abgang, was zusammen mit der frischen Säure für einen harmonischen Gesamteindruck sorgt. Ein langer Nachhall mit zart salzigen, zitrusfrischen Noten runden den Genuss ab und machen Lust auf den nächsten Schluck.

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## 2021 RÉSERVE CHARDONNAY | TROCKEN



Welzbachtal



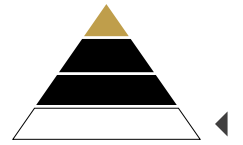
<b>Herkunft</b>	Die Reben wachsen in unserer kühlssten Lage, dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker. Durch das kühle Klima sowie die ausgeprägte Nord-Ost-Ausrichtung ist eine sehr langsame Reifung der Trauben gewährleistet.
<b>Böden</b>	Kalkstein, durchzogen von Eisenerzadern
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese über den gesamten September 2021. Schonende Ganztraubenpressung, Gärung mit natürlichen Hefen mit anschließender Reifung in neuen und gebrauchten Barriques bis zur Füllung Ende Juni 2023.
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 0,5 g/l   Säure: 7,9 g/l   Alc: 13,0 % vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Hell goldgelb und mit erhöhter Viskosität läuft dieser fassgereifte Chardonnay ins Glas. Das Bukett ist intensiv wie komplex und braucht ein großes Glas um sich zu entfalten. Es zeigen sich Aromen von Nussbutter, Toffee, frischer Apfel, Bergamotte, Lindenblüten und weißem Nougat, aber auch Toast und frische Sahne. Am Gaumen zeigt sich eine perfekte Balance zwischen Reife und Säure. Der Holzfassausbau spannt den Wein gekonnt in einen Rahmen, ohne ihn zu dominieren. Zart buttrige Textur, feines Säurespiel und ausgewogene Aromen runden das Bild ab. Es ist ein erstklassiger wie langlebiger Chardonnay, der ganz in der Tradition französischer Burgunder steht. Ein Wein, den man zum Essen genießen sollte.

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## 2021 SPÄTBURGUNDER

TROCKEN | RHEINHESSEN



**Klassifikation**

VDP.Gutswein

**Herkunft**

Junge und mittelalte Reben aus der Gau-Algesheimer ST.LAURENZIKAPELLE und dem Ingelheimer SCHLOSSBERG. Alle Reben stehen im mittleren bis oberen Hangbereich.

**Böden**

Purer Kalkstein

**Bewirtschaftung**

In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein

**Ausbau**

Selektive Traubenlese Ende September 2021. Offene Maischegärung mit traubeneigenen Hefen, sanfte Pressung und anschließende Reifung in neuen und mehrfach belegten Barriques bis zur Füllung Ende Juli 2023.

**Analysewerte**

Restzucker: 0,6 g/l | Säure: 5,9 g/l | Alc: 13,0 % vol.

**Weinbeschreibung**

Intensive, rubinrote Farbe mit lila Reflexen am Rand. In der Nase zeigen sich intensive Aromen von dunklen Waldbeeren, Sauerkirschen, roten Johannisbeeren, aber auch zarte Reifetöne nach Moos, Unterholz und Nelken, sowie zurückhaltende Toastaromen vom Holzausbau. Am Gaumen schmeckt der Wein mittelkräftig und fruchtig-würzig. Der moderate Gehalt an Tanninen wirkt seidig am Gaumen. Der Fruchtextrakt und die angenehm frische Säure sorgen für die richtige Balance. Im Nachhall schmeckt man ein animierendes Spiel zwischen Frucht, Reife- sowie Toastnoten. Es ist ein mittelkräftiger Spätburgunder der trinkanimierend wirkt. Man kann ihn leicht gekühlt servieren.

19



10

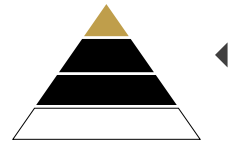
VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

# <NEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## 2021 INGELHEIM IG® SPÄTBURGUNDER | TROCKEN



**Klassifikation**

VDP.AUS ERSTEN LAGEN

**Herkunft**

Mittelalte und alte Reben aus dem Ingelheimer SCHLOSSBERG und einer Kernparzelle namens SALZBORN. Alle Reben stehen im mittleren bis oberen Hangbereich.

**Böden**

Purer Kalkstein

**Bewirtschaftung**

In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein

**Ausbau**

Selektive Traubenlese Ende September 2021. Offene Maischegärung mit traubeneigenen Hefen, sanfte Pressung und anschließende Reifung in neuen und mehrfach belegten Barriques bis zur Abfüllung Ende Juli 2023.

**Analysewerte**

Restzucker: 0,4g/l | Säure: 6,0g/l | Alc: 13,0 % vol.

**Weinbeschreibung**

Komplex und dicht ist der erste Eindruck in der Nase. Mit ein wenig Luft kommen Aromen von reifen Himbeeren, Erdbeeren, Preiselbeeren und Hagebutten zum Vorschein. Aber auch ätherische Noten, die an Wildrosen und Moos erinnern sowie süße Gewürze wie Vanille und Nelke vom Holzfassausbau spielen eine Rolle. Der Auftakt wirkt kräftig und voluminös. Diesem Eindruck folgen der Geschmack von intensiver Frucht, Schmelz sowie seidig-mundfüllender Tanninstruktur. Die feinen Toastnoten sorgen für Balance und geben dem Wein eine hervorragende Basis für eine lange Reifung auf der Flasche. Es ist ein komplexer und langanhaltender Spätburgunder, der bereits jetzt sein tolles Potential erahnen lässt.

Welzbachtal



19



10

VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## 2020 RIESLING SEKT BRUT

**Klassifikation** Deutscher Sekt

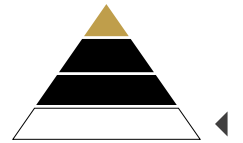
**Herkunft** Junge und alte Reben aus den Hängen des  
Welzbachtals

**Böden** Überwiegend Kalksteinböden mit Einsprengeln von  
Lehm und Eisenerz

**Ausbau** Nach der Lese im September 2020 mit  
Ganztraubenpressung, erfolgte die Gärung mit  
traubeneigenen Hefen im Edelstahltank

**Analysewerte** Restzucker: 6,0 g/l | Säure: 7,2 g/l | Alc: 12,5 % vol.

**Weinbeschreibung** Hellgelb und fein schäumend läuft dieser Sekt ins  
Glas. In der Nase zeigen sich dezente Rieslingaromen  
von frischem Steinobst, Ananas, Zitrusfrüchten,  
florale Noten sowie zarte Hefetöne. Der Gaumen  
wird von einem Spiel aus intensiver Frucht, spritziger  
Kohlensäure und Frische belebt. Es ist ein saftiger,  
fruchtbetonter, angenehm trockener und belebender  
Sekt, der durch seine zugängliche Art besticht und  
Lust auf mehr macht.



19 10



VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de



# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## 2018 CHARDONNAY SEKT BRUT NATURE

### Klassifikation

Deutscher Sekt

### Herkunft

Gewachsen sind die Trauben im Nieder-Hilbersheimer Honigberg.

### Böden

Eisenerz mit Einsprengeln vom Kalkstein.

### Ausbau

Lesedatum: September 2018

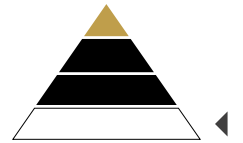
Ab der Lese im September 2018, reifte der Grundwein 12 Monate auf der Feinhefe in einem 500l Holzfass. Nach traditioneller Flaschengärung und einer weiteren Reife von 24 Monaten auf der Hefe wurde er im März 2022 mit einer „Dosage Zéro“ degorgiert.

### Analysewerte

Restzucker: <2,0g/l | Säure: 7,0g/l | Alc: 12,5% vol.

### Weinbeschreibung

Zart schäumend läuft dieser Sekt ins Glas und zeigt eine besonders nachhaltige, feine Perlage. Der erste Eindruck in der Nase ist von Hefe geprägt. Es zeigen sich Aromen von Brioche, Toffee, kandierten Aprikosen und weißen Mandeln. Hinzu kommen Noten von Quitten, Gravensteiner Apfel, Zitruszesten und Weißdorn. Der Sekt ist trocken ausgebaut und wirkt dadurch besonders animierend. Das Hefelager sorgt für Schmelz am Gaumen und erinnert an Haselnüsse und Gebäck. Die ausgewogene Säure und die Zitrusnoten im Finish sorgen für eine zusätzliche Frische. Es ist ein feingliedriger, tiefgehender Sekt, der durch sein komplexes Aromenspiel besticht.



# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

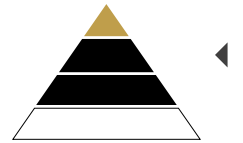
Wetzbachtal



2022

## Riesling KABINETT

Eisenerz | NIEDER-HILBERSHEIM



**Klassifikation**

VDP.Aus ersten Lagen

**Herkunft**

Junge Riesling-Parzellen direkt am Waldrand der Lage Nieder-Hilbersheimer Steinacker gelegen. Die nordwestlich ausgerichteten Rebzeilen lassen die Trauben wunderbar ausreifen und verleihen dem Wein eine feine Säure.

**Böden**

Weißer und rötlicher Kalkstein, Eisenerz

**Bewirtschaftung**

In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein

**Ausbau**

Selektive Traubenlese Ende September 2022. Schonende und lange Pressung, natürliche Vergärung und Reife im Edelstahltank bis zur Abfüllung im Februar 2023

**Analysewerte**

Restzucker: 48,3 g/l | Säure: 10,7 g/l | Alc: 7,0% vol.

**Weinbeschreibung**

Mit einem hellen Grüngelb läuft der Kabinett ins Glas. Das Bukett ist zartduftig mit Aromen von Zitronenschale, Apfel, weißen Blüten und Streichholzabrieb. Am Gaumen eröffnet sich eine saftige wie moderate Süße, die sofort von einer knackigen Säure im Zaum gehalten wird. Verspielt, leicht im Körper und im Alkohol, ist das ein Kabinett, mit dem man jedermann erklären kann, warum fruchtig nicht gleich süß ist. Ein Stil, der einfach Lust auf mehr macht!

19



10

VDP.WEINGUT

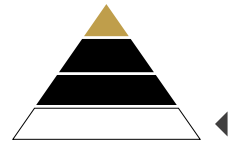
Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



## 2021 Riesling AUSLESE RHEINHESSEN



<b>Klassifikation</b>	VDP.Gutswein
<b>Herkunft</b>	Junge und alte Reben aus verschiedenen Weinbergen des bis zu 40 Mio. Jahren altem prähistorischen Korallenriff des Welzbachtals
<b>Böden</b>	Weißer und rötlicher Kalkstein, Tonmergel, Eisenerz
<b>Bewirtschaftung</b>	In Umstellung zum biologischen Weinbau, ab 2023 Biowein
<b>Ausbau</b>	Selektive Traubenlese im Oktober 2021. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Reife im Edelstahltank bis zur Abfüllung im April 2022
<b>Analysewerte</b>	Restzucker: 100 g/l   Säure: 9,5 g/l   Alc: 7,01% vol.
<b>Weinbeschreibung</b>	Hellgelb und dezent spritzig läuft die Auslese ins Glas. Das Bukett ist intensiv und überzeugt mit Aromen von Ananas, Mango, reifem Pfirsich, Honigmelone, Zitronenmelisse, kandiertem Ingwer und Blütenhonig. Am Gaumen angenehm süß aber bei weitem nicht klebrig, denn die knackig-frische Säure sowie eine raffinierte Spritzigkeit hält die Süße im Zaum. Im Rachenraum entfaltet sich dafür noch einmal die gesamte exotische Aromenpracht. Es ist eine mittelkräftige Auslese die leichte Fruchtdesserts perfekt begleitet.

19 10



VDP.WEINGUT

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim  
Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003  
info@weingut-knewitz.de | www.weingut-knewitz.de