

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2018 RIESLING TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Kalkhängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesezeit: September 2018

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank und traditionellen Holzfass

Abfüllung: Ende März 2019

Analysewerte

RZ: 5,4g/l | Säure: 8,2g/l | Alc: 12,5% vol.

Weinbeschreibung

Hellgelb und brillant glänzend zeigt sich der Riesling im Glas. In der Nase überzeugt der Wein mit seinen ganz klar definierten Rebsortenaromen von Weinbergspfirsich, Zitrusfrüchten, weißen Blüten und einem zarten mineralischen Eindruck. Es ist ein saftiges wie einladendes Bukett. Am Gaumen wirkt der Wein angenehm trocken, die frische Säure und der spritzige Eindruck lassen den Riesling unheimlich lebendig wirken. Saftige Frucht, dezente Salzigkeit und mittlere Länge machen das süffige Rieslingerlebnis komplett.

Speiseempfehlung

Der Wein hat viel Struktur und kommt trotzdem leichtfüßig daher. Damit passt er zu Gerichten wie Forelle Müllerin aber auch zu raffinierten vegetarischen Gerichten wie in Sesam gewälzte Falafel mit Minzsalat.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2018

GRÜNER SILVANER

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesedatum: September 2018

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank und traditionellen Holzfass

Abfüllung: Ende März 2019

Analysewerte

RZ: 7,4 g/l | Säure: 7,1 g/l | Alc: 12,5 % vol.

Weinbeschreibung

Helles Limonengelb zeigt sich im Glas. Der Duft ist dezent mit Aromen von Wiesenblumen, Quitten, Salbei, Limette und nussigen Anklängen. Am Gaumen wirkt der Silvaner sehr saftig, angenehm trocken und moderat in der Säure. Hinzu kommen ein sehr feines vegetables Aromenspiel und ein zart cremiges Finish. Es ist ein sehr süffiger und klarer Silvaner der zum Zechwein taugt aber auch leichte Gemüsegerichte begleitet.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

GRÜNER SILVANER 2018

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2018

WEISSER BURGUNDER

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesezeit: September 2018

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 70% im Edeltahltank und 30% im traditionellen Holzfass
Abfüllung: Ende März 2019

Analysewerte

RZ: 5,1 g/l | Säure: 7,0 g/l | Alc: 12,5% vol.

Weinbeschreibung

Hellgelb und mit grünen Reflexen läuft der Weißburgunder ins Glas. Das Bukett ist fein wie dezent mit Noten von saftigen Birnen, weißen Blüten, kandierter Mandarinschale, Mandeln und Sahne. Insgesamt wirkt der Wein sehr duftig und zart im Glas. Am Gaumen zeigt sich zunächst ein cremiger Auftakt, eine moderate Säure, die filigran durch den Wein zieht, sowie eine saftige Frucht. Es ist ein trockener Weisswein der mit Schmelz und Saftigkeit Lust auf den nächsten Schluck macht.

Speiseempfehlung

Zu allen Gerichten mit feinem Aroma und zarter Textur, wie gedämpfter Kabeljau, aber auch zu Gerichten mit Sahnesaucen wie Spaghetti Carbonara.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2018

CHARDONNAY

TROCKEN | BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Kalkhängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesezeit: September 2018

Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 30% im Edelstahltank und zu 70% in französischen Barriques und Tonneaux sowie in traditionellen Holzfässern

Abfüllung: Ende März 2019

Analysewerte

RZ: 5,0g/l | Säure: 7,1 g/l | Alc: 13,0% vol.

Weinbeschreibung

Der Wein läuft limonengelb und spritzig ins Glas. Das Bukett wirkt angenehm dezent mit Aromen von Melone, Birne, Granny Smith Apfel aber auch Brioche und Mandel. Am Gaumen eine sehr feine wie mundfüllende Textur, mittlerer Körper und Länge. Die moderate Säure ist wunderbar eingebunden. Im Finish zeigt sich eine fast kalkig wirkende Mineralität sowie noch einmal die feinen Fruchtaromen. Ein fantastischer Chardonnay mit viel Struktur aber wenig Gewicht. Es ist der universelle Essensbegleiter zur Sommerküche.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

CHARDONNAY 2018

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2018

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge Reben aus den Hängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesezeit: September 2018

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank, 1/3 im Holz vergoren

Abfüllung: Ende März 2019

Analysewerte

RZ: 4,3 g/l | Säure: 7,2 g/l | Alc: 13,0% vol.

Weinbeschreibung

Der Wein läuft hellgelb und spritzig ins Glas. Das Bukett verrät einen eher reiferen Sauvignon Blanc Typus. Die Aromen sind geprägt von Fruchtnoten wie Melone, Grapefruit, reife Stachelbeeren und Blutorange. Hinzu kommt eine raffinierte flintige, mineralische Note. Der Wein ist trocken ausgebaut und verfügt über einen mittelkräftigen Körper mit schmelzigem Finish. Es ist ein angenehm vollmundiger Sauvignon Blanc der ideal auch zum Essen passt.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

SAUVIGNON BLANC 2018

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2018

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN | BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

Herkunft

Junge Reben aus den Hängen des nördlichen Rheinhessen

Vinifikation

Lesezeit: September 2018

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank

Abfüllung: Ende März 2019

Analysewerte

RZ: 4,5 g/l | Säure: 7,2 g/l | Alc: 13,0% vol.

Weinbeschreibung

Der Wein läuft hell limonengelb und spritzig ins Glas. Der erste Eindruck in der Nase wirkt knackig und frisch. Es kommen Aromen von Stachelbeeren, Minze, Buchsbaum, Grapefruit und Limette zum Vorschein. Der trocken ausgebaute Wein wirkt schlank und am Gaumen spritzig, belebend und saftig. Es ein erfrischender wie zupackender Sauvignon Blanc mit ganz typischen Aromen und viel Nerv. Es ist der ideale Terrassenwein für heiße Sommertage.

Speiseempfehlung

Zu raffinierten Vorspeisen wie Krustentiertatar mit Avocado und Grapefruit aber auch zu leichten Fisch- und Geflügelgerichten mit gedämpftem Gemüse.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

SAUVIGNON BLANC 2018

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2018

ROSÉ

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

15–20 Jahre alte Reben aus dem Laurenziberg, dem Appenheimer Eselspfad und dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker

Vinifikation

Lesezeit: September 2018

Rebsorten: 70% Spätburgunder, 20% Portugieser, 10% Saint Laurent
Nach einer kurzen Standzeit erfolgte die Ganztraubenpressung und anschließend die Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank
Assemblage: kurz vor der Abfüllung Ende März 2019

Analysewerte

RZ: 4,1 g/l | Säure: 8,3 g/l | Alc: 12,5% vol.

Weinbeschreibung

Schon die satte Erdbeerfarbe im Glas macht gute Laune. Das intensive Bukett ist geprägt von Hibiskusblüten, saftigen Kirschen, Granatapfel aber auch von getrockneten Kräutern und Pfeffer. Der Rosé ist angenehm trocken ausgebaut, verfügt über eine frische Säure und wirkt insgesamt spritzig und mittelkräftig. Ein feiner Gerbstoffbiss im Finish erdet die animierend saftige Frucht am Gaumen. Es ist ein fruchtbetonter, klarer und sehr gut gemachter Wein mit Anspruch aber auch augenzwinkernd kitschig. So macht Rosé richtig Spaß!

Speiseempfehlung

Ein Rosé, der süffig und anspruchsvoll zugleich ist. So passt er zu raffinierten Salaten wie dem südfranzösischen „Salade niçoise“ mit Thunfisch und pfefferwürzigem Dressing, aber auch zu gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2016

RIESLING SEKT BRUT

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesedatum: September 2016

Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im
Edelstahltank

Versektung: Ende Mai 2017

Analysewerte

RZ: 5,0 g/l | Säure: 7,0 g/l | Alc: 12,5 % vol.

Weinbeschreibung

Der Sekt läuft hellgelb und fein schäumend ins Glas. In der Nase zeigt sich eine frische und saftige Rieslingfrucht mit Anklängen von Zitrusfrüchten, Aprikosen, weiße Blüten aber auch ein mineralischer Eindruck und dezente Hefetöne. Am Gaumen überzeugt der Sekt mit einer ausgewogenen frischen Säure, dem richtigen Maß an Dosage, die die Frucht zum Leuchten bringt und eine schäumende Mousse, die den Mund immer wieder angenehm erfrischt. Es ist ein herrlicher, saftiger und unkomplizierter Publikumsliebbling zu vielen Gelegenheiten.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

RIESLING BRUT