

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2019

## RIESLING

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge und alte Reben aus den Kalkhängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesezeit: September 2019

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

Abfüllung: Anfang April 2020

### Analysewerte

RZ: 4,7 g/l | Säure: 8,1 g/l | Alc: 12,5 % vol.

### Weinbeschreibung

Intensiv hellgelb und spritzig zeigt sich der Riesling im Glas. Der erste Eindruck in der Nase wirkt anregend flintig und jodsalzig mineralisch. Nach und nach schälen sich Aromen von weißen Blüten, Aprikosen und Nektarinen heraus. Aber auch Noten von kandiertem Ingwer, Zitruszesten und Guave lassen sich erkennen. Der Wein ist trocken ausgebaut und die knackig frische Säure verleiht ordentlich Zug am Gaumen. Unterfüttert ist die Frische mit einem mittelkräftigen Körper und ausreichend Fruchtextrakt. Der mittellange Nachhall bekommt durch einen zarten Tanninbiss und Salzigkeit nochmal einen finalen Kick. Es ist sowohl ein raffinierter Zech-Riesling für Kenner als auch ein guter Essensbegleiter.

### Speiseempfehlung

Der Riesling passt zu einer Käse- und Speckplatte mit herzhaftem Bauernbrot und zu mit Zitronensaft und fruchtigem Olivenöl roh marinierten Meeresfrüchten.

*(Romana Echensperger, Master of Wine)*

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2019

## GRÜNER SILVANER

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesedatum: September 2019

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

Abfüllung: Anfang April 2020

### Analysewerte

RZ: 5,5 g/l | Säure: 6,5 g/l | Alc: 12,5 % vol.

### Weinbeschreibung

Spritzig und mit einem zartem Limonengelb zeigt sich der Silvaner im Glas. Das Bukett wirkt zurückhaltend. Nach kurzem Schwenken kommen Aromen von Wiesenkräutern, Salbei, gelben Birnen, Aprikosen und geschälten Nüssen zum Vorschein. Der Wein ist betont trocken ausgebaut und wirkt durch seine angenehm frische Säure und feinen Tanninbiss im Finish besonders appetitanregend. Mittelkräftig im Körper, kommt ein feines vegetabiles Aromenspiel sowie zart cremiges Finish hinzu. Es ist ein anregender und raffinierter Silvaner der zum Zechwein für Trockentrinker taugt aber auch Gemüsegerichte wunderbar begleitet.

### Speiseempfehlung

Gemüselasagne, Gemüsepizza oder Gratins, zum Beispiel mit Fenchel und Birne, aber auch zu herzhaften Gerichten wie Tiroler Speckknödel in Nussbutter.

*(Romana Echensperger, Master of Wine)*

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2019

## WEISSER BURGUNDER

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesezeit: September 2019

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 70% im Edeltank und 30% im traditionellen Holzfass.

Abfüllung: Anfang April 2020

### Analysewerte

RZ: 3,9g/l | Säure: 6,6g/l | Alc: 12,5% vol.

### Weinbeschreibung

Leuchtend hellgelb und spritzig läuft der Weissburgunder ins Glas. Der erste Eindruck ist von mineralischen und leicht flintigen Noten geprägt. Nach kurzem Schwenken kommen Aromen von weißen Blüten, Aprikosen, gelben Birnen, Cashewkernen aber auch ein Hauch von frischer Sahne zum Vorschein. Trocken ausgebaut, dazu mit moderat frischer Säure, cremiger Textur und saftiger Frucht ausgestattet, verfügt dieser Weißwein über viel Trinkfluss. Mittelkräftig im Körper und mit mittlerer Länge im Finish ausgestattet, ist dieser Wein ein universeller Essensbegleiter.

### Speiseempfehlung

Der Weiße Burgunder passt zu weißem und grünem Spargel. Außerdem zu nicht zu kräftigen Fleischgerichten von Pute, Schwein und Kalb, gerne auch mit cremigen Sahneseaucen.

*(Romana Echensperger, Master of Wine)*

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2019

## SAUVIGNON BLANC

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge Reben aus den Hängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesezeit: September 2019

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank.

Abfüllung: Anfang April 2020

### Analysewerte

RZ: 3,9g/l | Säure: 7,2g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

Mit einem satten Limonengelb läuft der Sauvignon Blanc ins Glas. Das Bukett ist würzig intensiv und zeigt die typischen Aromen von Grapefruit, Stachelbeere, Melone, Minze, Zitronenmelisse, Brennnessel aber auch Noten von Feuerstein. Am Gaumen kommt die ganze Aromenpracht noch einmal zum Vorschein und wird dabei von einem mittelkräftigen Körper und genug Extrakt unterfüttert. Der Wein ist angenehm trocken ausgebaut und wirkt mit seinem Spiel aus frischer Säure und Frucht besonders saftig. Es ist ein Sauvignon Blanc der Trinkfluss mit Anspruch verbindet.

### Speiseempfehlung

Nicht zu kräftige Hauptgerichte auf Basis von Kalb, Pute, Poularde oder Schwein mit Gemüse wie Fenchel, Staudensellerie oder Zucchini.

*(Romana Echensperger, Master of Wine)*

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2019

## ROSÉ

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

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

### Vinifikation

Lesezeit: September 2019

Rebsorten: 60% Spätburgunder, 10% Portugieser, 30% Saint Laurent  
Nach einer kurzen Standzeit erfolgte die Ganztraubenpressung und anschließend die Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank  
Assemblage: kurz vor der Abfüllung Anfang März 2020

### Analysewerte

RZ: 7,1 g/l | Säure: 6,9 g/l | Alc: 12,5 % vol.

### Weinbeschreibung

Lachsrosa und leicht spritzig zeigt sich dieser Roséwein im Glas. Beim ersten Hineinriechen dominieren saftige rote Beerenaromen und Noten von Williams-Christ-Birne, Guave und Rhabarber. Hinzu kommen dezente Mandel- und Hefenoten. Angenehm trocken ausgebaut betont die feine Restsüße die intensive Frucht am Gaumen. Frische Säure und ein dezenter Tanninbiss sorgen für die nötige Balance. Es ist ein unkomplizierter und mit 12,5% Alkohol leichter wie süffiger Roséwein der gut gekühlt, mit und ohne Speisen dazu, Spaß macht.

### Speiseempfehlung

Zu raffinierten Sommersalaten und Vorspeisen wie etwa marinierte Avocado mit Meeresfrüchten, aber auch allerlei Tapas, Antipasti oder Mezze sowie zu Sushi und Sashimi.

*(Romana Echensperger, Master of Wine)*

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2017

## RIESLING SEKT BRUT

### Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesedatum: September 2017

Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im  
Edelstahltank

Versektung: Ende Mai 2018

### Analysewerte

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

### Weinbeschreibung

Hellgelb und fein schäumend läuft dieser Sekt ins Glas. In der Nase zeigen sich ausgeprägte Rieslingaromen von frischem Steinobst, Ananas, Zitrusfrüchten, florale Noten sowie zarte Hefetöne. Der Gaumen wird von einem mundwässernden Spiel aus intensiver Frucht, spritziger Kohlensäure und Frische belebt. Es ist ein besonders saftiger, fruchtbetonter, angenehm trockener und belebender Sekt, der mit seiner unkomplizierten Art besticht.

*(Romana Echensperger, Master of Wine)*

KNEWITZ

BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

RIESLING BRUT

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2019

## RIESLING

AUSLESE | FRUCHTSÜSS

### Herkunft

Junge und Alte Reben aus dem Appenheimer Hundertgulden

### Vinifikation

Lesezeit: Mitte Oktober 2019

schonende Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank.

Abfüllung: Mai 2020

### Analysewerte

RZ: 97,9 g/l | Säure: 9,5 g/l | Alc: 7,5 % vol.

### Weinbeschreibung

Hellgelb und dezent spritzig läuft die Auslese ins Glas. Das Bukett ist intensiv und überzeugt mit klar definierten 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 unterfüttert von einem salzig-mineralischem Eindruck. Es ist eine mittelkräftige Auslese, die leichte Fruchtdesserts perfekt begleitet.

### Speiseempfehlung

Passt zu marinierten Erdbeeren auf Buttermilchcrème, aber auch zu Mehlspeisen wie Buchteln oder mit Quark verfeinertem Kaiserschmarrn.

*(Romana Echensperger, Master of Wine)*