

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## RIESLING

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge und alte Reben aus den Kalkhängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesedatum: 10.10.–15.10.2015

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

Abfüllung: Ende März 2016

### Analysewerte

RZ: 2,3 g/l | Säure: 7,5 g/l | Alc: 12,5 % vol.

### Weinbeschreibung

Liebhaberweine zum Einsteigerpreis: Moderne Rieslinge einer jungen Generation sind genau das, was wir wollen. Geben Sie dem 15er Gutsriesling gerne noch etwas Zeit und belüften Sie ihn zwei, drei Stunden vorab in einer Karaffe - Sie werden es nicht bereuen. Die Säure ist sehr moderat und perfekt eingebunden. Junges Steinobst kommt reif und ausgeprägt ins Glas. Ein animierendes Mundgefühl offenbart die geradlinige Stilistik der Brüder Knewitz. Bereits dieser Basisriesling macht mir einfach nur Spaß!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

RIESLING 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## GRÜNER SILVANER

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesedatum: 01.10.–10.10.2015

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

Abfüllung: Ende März 2016

### Analysewerte

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

### Weinbeschreibung

Der knackige „every-day“ Silvaner: Angenehme, leicht-unreife Pinova-Aromen geben diesem Gutswein genau den Geschmack, den er braucht. Filigran und leichtfüßig besitzt er den gewünschten Trinkfluss, der ihn auszeichnet. Einfach ein leckerer Grüner Silvaner für jeden Tag – einschenken, schmecken und genießen!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

GRÜNER SILVANER 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## WEISSER BURGUNDER

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

### Vinifikation

Lesedatum: 29.09.–08.10.2015

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 80% im Edelstahltank und 20% im traditionellen Holzfass.

Abfüllung: Ende März 2016

### Analysewerte

RZ: 3,9g/l | Säure: 6,8g/l | Alc: 12,5% vol.

### Weinbeschreibung

Böden, Reben, Ausdruck, Burgunder: Ausgeprägte Frucht, weich und rund, saftig sowie lange im Nachgeschmack. Da findet man für einen noch so jungen Saft doch ordentlich viel Aromatik im Glas. Feiner Holzeinsatz, reife gelbe Früchte, intensive Steinobstnuancen und leicht steinig-mineralische Noten. Der Wein erinnert mehr an seine Herkunft als an seine Rebsorte – genau das was wir heutzutage brauchen. Mein Fazit des Nachgeschmacks: am besten gleich noch einen Schluck!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

WEISSER BURGUNDER 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## CHARDONNAY

TROCKEN | BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

### Herkunft

Junge und alte Reben aus dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker

### Vinifikation

Lesedatum: 30.09.2015

Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 60% im Edelstahltank und zu 40% in französischen Barriques und Tonneaux sowie in traditionellen Holzfässern

Abfüllung: Mitte Mai 2016

### Analysewerte

RZ: 3,9g/l | Säure: 7,0g/l | Alc: 12,5% vol.

### Weinbeschreibung

Der Basis Chardonnay aus dem Hause Knewitz – wow: Warum Chardonnay auf einem Untergrund aus mehrheitlich Kalk einfach so gut gedeiht, wird hier mehr als klar. Das ist einfach pure Lust im Glas. Unbedingt karaffieren und etwas stehen lassen. Junge Frucht mit noch viel mehr steiniger Substanz. Der Wein hat ordentlich Ausdruck und macht ungemein viel Freude. In einem selbst so jungen Stadium können sich viele sogenannte Burgunder hiervon eine Scheibe abschneiden. Das ist schon großes Kino und einer meiner Favoriten.

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

KNEWITZ

BY BJÖRN & TOBIAS KNEWITZ

CHARDONNAY 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## CHARDONNAY HOLZFASS

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Die 19 Jahre alten Reben wachsen auf einem kalksteingeprägten Boden im Gau-Algesheimer Goldberg.

### Vinifikation

Lesedatum: Selektive Handlese am 29.09.2015, 90° Oe  
Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 100% im Holz. Davon 70% in zweit- und drittbelegten Barriques aus Tronçais-Eiche und 30% im traditionellen 1.250l Holzfass aus neuwertiger heimischer Eiche.

Abfüllung: Ende Mai 2016

### Analysewerte

RZ: 2,0g/l | Säure: 8,2g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

Der Chardonnay aus dem Holzfass hat nichts mit einem von neuem Barriquegeschmack zugekleisterten Wein zu tun. Nein, hier kommen vor allem der Boden, die Frucht sowie das Rebsortenprofil voll auf ihre Kosten. Und das eben durch eine zart eingebundene Röstaromatik; unterstützend aber nicht aufgesetzt. Eine steinige Mineralität – von Kalk getragen und durch zartbittere Orangenzenen mit knackigen Granny-Smith Aromen unterstrichen. Ganz viel Saft, Ausdruck und eine subtile Cremigkeit zeichnen das Geschmacksprofil. Wie ich finde machen die beiden Brüder hier zum Thema Chardonnay etwas ganz Großes!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

CHARDONNAY 2015  
HOLZFASS

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## SAUVIGNON BLANC

TROCKEN | GUTSWEIN

### Herkunft

Junge Reben aus dem Hangfuss des Laurenziberges

### Vinifikation

Lesedatum: 30.09.2015

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

Abfüllung: Ende März 2016

### Analysewerte

RZ: 3,8g/l | Säure: 7,1g/l | Alc: 12,5% vol.

### Weinbeschreibung

Trocken, sortentypisch und heimisch: Klassische Sauvignon-Aromen, getrieben von Böden und Terroir. Wer auf Weine dieser Rebsorte steht, kann getrost diesen Rheinhessischen bei sich zu Hause einkühlen. Vollreife Stachelbeeren mit floralen Noten nach Wiesenkräutern. Dieser Sauvignon Blanc bietet ein tolles Geschmacksprofil mit einem anregend langen Nachgeschmack.

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

SAUVIGNON BLANC 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

ROSÉ

TROCKEN | GUTSWEIN

## Herkunft

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

## Vinifikation

Lesedatum: 01. & 07.10.2015

Rebsorten: 90% Spätburgunder, 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 2016

## Analysewerte

RZ: 4,2 g/l | Säure: 7,3 g/l | Alc: 12,5 % vol.

## Weinbeschreibung

Sommer, Sonne und trockener Rosé: Es ist schon ein Schritt, seinen Rosé nicht (wie oft üblich) mit aufgesetzter Frucht und der ordentlichen Portion Restzucker in die Flasche zu füllen. Der hier kommt äußerst trocken, doch fruchtbetont nach Waldhimbeeren und roten Johannisbeeren aus der Flasche. Körperreich und leicht mit einer guten aber einfachen Stilistik. Ein leichter, frischer Weißwein oder besser dieser trockene, saftige 2015er Rosé – Sie entscheiden!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

ROSÉ 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## APPENHEIMER RIESLING KALKSTEIN

TROCKEN

### Herkunft

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

### Vinifikation

Lesedatum: 06.–15.10.2015, 91–93° Oe

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

Abfüllung: Ende Mai 2016

### Analysewerte

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

### Weinbeschreibung

Der Duft nach weißem Pfirsich ist mit etwas Luft äußerst intensiv und sehr ansprechend. Knackige Apfelnoten ergänzen die Frucht und drücken sich mit einer treffend kalkgetragenen Mineralität optimal aus. Eine tolle Struktur, extraktreich und sehr gut ausbalanciert. Der Geschmack von Orangenblüten zeichnet den Nachhall aus und macht diesen Riesling noch interessanter. Geben Sie ihm wenn möglich noch etwas Zeit im Keller, um das Potential noch mehr auszuschöpfen!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## KNEWITZ

APPENHEIMER  
Riesling Kalkstein 2015



# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## APPENHEIMER SILVANER

TROCKEN

### Herkunft

Die 29-jährigen Rebstöcke im Appenheimer Eselspfad stehen im oberen Hangbereich, wo die Reben in bis zu 60 cm Tiefe in Ton-Löss wurzeln, im Unterboden (> 60 cm) in purem Kalkstein.

### Vinifikation

Lesedatum: 06.10.2015, 91° Oe

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

Abfüllung: Ende Mai 2016

### Analysewerte

RZ: 2,4g/l | Säure: 6,8g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

Rassig, sehr jugendlich und feingliedrig. Herbe inspirierende Zitrusnoten sowie noch leicht unreife Steinobstnoten zeichnen Nase sowie Geschmack dieses Silvaners. Mit einem Hauch Wiesenkräutern rundet sich das Geschmacksprofil abwechslungsreich ab. Das ist ein leichter Wein, perfekt als Apéritif und etwas für jeden Tag.

Überzeugend sind vor allem die ausgeprägte Frucht sowie eine milde Saftigkeit, die lange und intensiv spürbar sind.

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

## KNEWITZ

APPENHEIMER  
Silvaner 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## APPENHEIMER WEISSER BURGUNDER

TROCKEN

### Herkunft

Alte Reben (15–22 Jahre alt) aus dem Appenheimer Eselspfad. Die Parzellen stehen im mittleren bis oberen Hangbereich, wo die Reben in bis zu 60 cm Tiefe in Ton-Löss wurzeln, im Unterboden (> 60 cm) in purem Kalkstein.

### Vinifikation

Lesedatum: 06. & 08.10.2015, 90° Oe  
Lange Ganztraubenpressung bis 1,6 bar Druck. Ohne Sedimentation wurde der naturtrübe Most ins Holzfass gelegt: Tonneaux und Barrique (Zweitbelegung), Gärung mit traubeneigenen Hefen  
Abfüllung: Ende Mai 2016

### Analysewerte

RZ: 1,2 g/l | Säure: 7,9 g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

Der Weisse Burgunder aus Appenheim wächst mir immer mehr ans Herz. Der junge 15er ist extrem duftig nach frischen Fruchtnuancen. Apfelquitte wirkt sehr natürlich und kommt mit einer bittersüßen Intensität ins Glas. Reife Apfelschale und ein Tick Exotik nach junger Papaya runden das Geschmacksbild ab. Am Gaumen ist er leicht und fordernd mit einer verhaltenen Säure und einem schlanken Körper. Die erfrischend-staubige Mineralität ergänzt das Aromenspektrum ideal.

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

# KNEWITZ

APPENHEIMER  
Weisser Burgunder 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## HUNDERTGULDEN RIESLING

TROCKEN

### Herkunft

Die Trauben stammen aus zwei Parzellen unserer regionalen Spitzenlage, dem Appenheimer Hundertgulden. Die 22 und 40 Jahre alten Reben wachsen auf einem sehr kalkhaltigen Boden, der einen Kalksteinanteil von bis zu 43% aufweist und nach Süden/Süd-Westen ausgerichtet ist.

### Vinifikation

Lesedatum: Selektive Handlese am 08. & 13.10.2015, 90 & 95° Oe  
Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Holzfass.  
Abfüllung: Ende Juli 2016

### Analysewerte

RZ: 1,2g/l | Säure: 9,4g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

Der kommt noch sehr, sehr jung daher: Klassische Riesling-Nuancen sind klar und deutlich differenzierbar. Der typische Weinbergpfirsich, vollreife Apfelaromen und eine ausgeprägte Mineralität mit pffiger Balance zwischen Säure und Extrakt. Der Duft ist in der Nase von hoher Intensität und macht sich dann am Gaumen noch etwas mehr breit. Hier ist noch etwas Geduld gefragt, bis das volle Potential dieses Hundertguldens sein wahres Gesicht zeigen kann. Eine noch leicht bittere Steinobstaromatik haftet äußerst lange am Gaumen und beweist die enorme Saftigkeit dieses Jahrgangs.

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

HUNDERTGULDEN 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



## 2015 STEINACKER RIESLING TROCKEN

### Herkunft

Die alten Reben wachsen auf einem mit Eisenerz durchzogenen Kalksteinboden 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.

### Vinifikation

Lesedatum: Selektive Handlese am 15.10.2015, 93° Oe  
Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank.  
Abfüllung: Ende Juli 2016

### Analysewerte

RZ: 0,2 g/l | Säure: 9,5 g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

So jung und doch bereits sehr ausgewogen. Vollreifer roter Apfel sowie gelb-roter Weinbergspfirsich prägen Nase sowie Gaumen dieses blutjungen Knewitz. Knackig und aromatisch mit vollem Riesling-Körper; ein typischer Wein der durch Ausdruck und Eleganz überzeugt. Die frische und verspielte Säure ist zwar prägnant und doch wunderbar eingebunden. Der Steinacker tänzelt auf der Zunge und hinterlässt eine süße Frucht bei einem trockenen Gesamtbild und gezielter Vielschichtigkeit. Im Nachgeschmack paart sich ein Hauch Limettenextrakt hinzu und verändert den Geschmacksverlauf wieder aufs Neue.

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



## 2015 GOLDBERG RIESLING TROCKEN

### Herkunft

Die Reben stehen in unserer wärmsten Lage, dem Gau-Algesheimer Goldberg. Als Vorläuferlage des Appenheimer Hundertgulden ist der Boden des Weinberges in erster Linie durch Kalkmergel geprägt und befindet sich in einer Süd-West-Ausrichtung.

### Vinifikation

Lesedatum: Selektive Handlese am 04.10.2015, 92° Oe  
Kurze Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im traditionellen Holzfass.  
Abfüllung: Ende Juli 2016

### Analysewerte

RZ: 4,0g/l | Säure: 8,6g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

Voll entfaltet präsentiert sich der 15er Goldberg erst mit mehreren Stunden Luft in einer Dekantierkaraffe. Da steckt eine ordentliche Portion Potential drin und Sie sollten sich einen Großteil davon noch etwas zum Reifen in den Keller legen, denn bis zur optimalen Trinkreife wird es noch ein paar Jahre dauern. Saftig-herbe Nektarine sowie Weinbergpfirsich gepaart mit etwas Maracuja machen sich direkt beim Einschenken breit. Die intensive mineralische Struktur zieht sich wie ein roter Faden durch Nase, Mund und Geschmack. Ein körperreicher Riesling mit knackiger Säure, intensiver Frucht und ausgeprägt salzigen Noten. Je mehr Zeit, desto höher der Spaßfaktor!  
*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

GOLDBERG 2015

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## ESELSPFAD WEISSER BURGUNDER

TROCKEN

### Herkunft

Die 41 Jahre alten Weissburgunderreben wachsen auf einem kalkstein-geprägten, mit Löss durchzogenen Boden. Die Parzelle befindet sich im mittleren Hangbereich, wo für die Reben ein optimales Mikroklima herrscht.

### Vinifikation

Lesedatum: Selektive Handlese am 09.10.2015, 91° Oe  
Schonende Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Barrique & Tonneaux (40% neues Holz, 60% Zweit- & Drittbelegung, Herkunft: Tronçais, Frankreich)  
Abfüllung: Ende Juli 2016

### Analysewerte

RZ: 1,5g/l | Säure: 8,2g/l | Alc: 13,5% vol.

### Weinbeschreibung

Wahnsinns hoher Spaß-Charakter! Wilde Fruchtnuancen, reife Mandarinen, gelbe Apfelschale und cremige Zitrustarte. Die Nase ist sehr intensiv und fast explosiv am Gaumen, mit einer, bereits in diesem jungen Stadium, äußerst runden Textur. Der Nachgeschmack ist geprägt von einem Hauch gerösteter Mandelmilch, was den doch fruchtbetonten Geschmack super in Szene setzt. Absolut ein Weißburgunder der neuen Generation – ja, so spielend er sich auf der Zunge bewegt, ist der Eselspfad ein Wein mit Eigencharakter und Ausdruck, der den Großteil seiner nationalen Pendanten in den Schatten katapultiert!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2015

## CHARDONNAY RÉSERVE

TROCKEN

### Herkunft

Die 16 Jahre alten Reben wachsen auf einem mit Eisenerz durchzogenen Kalksteinboden in unserer kühlest Lage, dem Nieder-Hilbersheimer Steinacker. Durch das kühle Klima sowie die ausgeprägte Nord-Ost-Ausrichtung ist eine sehr langsame Reifung der Trauben gewährleistet.

### Vinifikation

Lesedatum: Selektive Handlese am 29.9.2015, 92° Oe  
Schonende Ganztraubenpressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Barrique (50% neues Holz, 50% Zweitbelegung, Herkunft: Tronçais und Allier, Frankreich)  
Abfüllung: Ende Juli 2016

### Analysewerte

RZ: 1,2 g/l | Säure: 8,5 g/l | Alc: 13,0% vol.

### Weinbeschreibung

Je mehr Luft die junge Réserve-Version bekommt, desto mehr wird die Vielschichtigkeit der Aromen spürbar. Die Bodenstruktur mit einem hohen Kalkanteil und ausreichend Lehm ist einfach ideal für große Chardonnays. Natürlich reicht das alleine nicht aus und es ist nicht wirklich sinnvoll andere bedeutende Weinregionen zu kopieren. Aber das was ich hier vor mir im Glas habe, zeigt eine enorme Eigendynamik! Eine intensive Mineralität, die frech an Zunge und Mundhöhle klopft; sehr reife und im Moment noch leicht herbe Apfelaromen sowie fein spürbare Haselnusstone. Der Wein hat einen enormen Zug am Gaumen, sodass Säure, Frucht und Salzigkeit einfach super zusammenpassen. Das teils neue und gebrauchte Holz ist jetzt noch frisch und wird sich in den kommenden Monaten noch besser einbinden. Das ist kein Chardonnay, sondern ein Steinacker Réserve!

*(Markus Berlinghof, Sommelier)*