

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2020

GRÜNER SILVANER

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesedatum: September 2020

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

Abfüllung: Ende März 2021

Analysewerte

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

Weinbeschreibung

Mit einem zarten Hellgelb zeigt sich der Silvaner im Glas. Der Duft ist fein und zurückhaltend, jedoch genau definiert. Es zeigen sich Aromen von frisch geschnittenem Gras, Quitte, Anis, Fenchelsaat, Bockshornklee und eine animierende Frische. Der Wein ist betont 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 Finish, das von rauchigen Noten, herber Frucht und zarter Salzigkeit geprägt ist.

Speiseempfehlung

Der ideale Begleiter zu Salat oder vegetarischen Gerichten wie etwa Blattspinatknödel mit Butterschmelze oder Carpaccio von Roter Beete mit Feta-Käse.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2020

RIESLING

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Kalkhängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesezeit: September 2020

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

Abfüllung: Ende März 2021

Analysewerte

RZ: 6,9g/l | Säure: 8,5g/l | Alc: 12,0% vol.

Weinbeschreibung

Mit einem brillanten Hellgelb läuft der Riesling ins Glas. Der Wein ist zunächst verhalten und braucht etwas Luft und Zeit, um sein vielschichtiges Bukett zu entfalten. Dann zeigt sich ein Spiel zwischen frischen Fruchtaromen von Aprikose, Birne, Quitte, Zitronenzeste, aber auch von Noten wie Zitronenmelisse, Feuerstein und rauchiger Würze. Der Wein ist trocken ausgebaut. Die Säure ist knackig frisch und zieht richtig Saft im Mund. 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.

Speiseempfehlung

Es ist ein schlanker Riesling mit viel Struktur, der zur herzhaften Vesper oder zu Räucherlachs mit Meerrettich passt.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2020

WEISSER BURGUNDER

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge und alte Reben aus den Hängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesezeit: September 2020

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen zu 70% im Edeltank und 30% im traditionellen Holzfass
Abfüllung: Ende März 2021

Analysewerte

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

Weinbeschreibung

Der erste Eindruck in der Nase wirkt delikat, fruchtbetont und klar. Es zeigen sich Aromen von perfekt ausgereiftem Obst wie Birne und Guave. Aber auch Noten von Holunderblüten, weißen Mandeln, Zitronat, Melisse und Jodsatz kommen dazu. Es ist ein trocken ausgebauter Weißwein, mit mittelkräftigem Körper. Etwas Gerbstoff verleiht ein zart körniges Mundgefühl, was zusammen mit der frischen Säure für den nötigen Pfiff sorgt. Ein langer Nachhall mit zart salzigen, zitrusfrischen Noten rundet den Genuss ab und macht Lust auf den nächsten Schluck.

Speiseempfehlung

Mit seinem feingliedrigen Bukett und seiner Struktur ist dieser Weißburgunder ein universeller Essensbegleiter. Er passt zu Vorspeisen wie Meeresfrüchtesalat, aber auch zu dezenten Hauptgerichten wie Lauchrisotto mit gebratener Poulardenbrust.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2020

SAUVIGNON BLANC

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

Junge Reben aus den Hängen des Welzbachtals

Vinifikation

Lesezeit: September 2020

Maischestandzeit, schonende Pressung, Gärung mit traubeneigenen Hefen im Edelstahltank

Abfüllung: Ende März 2021

Analysewerte

RZ: 6,4g/l | Säure: 7,3g/l | Alc: 12,5% vol.

Weinbeschreibung

Mit einem intensiven Hellgelb und schimmernden grünen Reflexen zeigt sich dieser Wein im Glas. Das Bukett ist intensiv und geprägt von fruchtigen wie kräutrigen Noten. Es zeigen sich Aromen von Stachelbeeren und grünem Apfel, aber auch eine kühle Exotik, die an Guave und Melone erinnert. Hinzu kommen Noten von Brennessel, Wiesenkräutern, Anis und Feuerstein. 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. Ein Sauvignon Blanc, der nicht nur mit seinem Duft, sondern auch seiner Struktur überzeugt.

Speiseempfehlung

Zu Miesmuscheln im Wurzelsud, zu gegrillter Dorade oder Wolfsbarsch, aber auch zu Klassikern wie Königsberger Klopsen.

(Romana Echensperger, Master of Wine)

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



2020

ROSÉ

TROCKEN | GUTSWEIN

Herkunft

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

Vinifikation

Lesezeit: September 2020

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 Ende März 2021

Analysewerte

RZ: 8,2g/l | Säure: 6,7g/l | Alc: 12,0% vol.

Weinbeschreibung

Spritzig und appetitlich lachsfarben läuft dieser Rosé in das Glas. Das Bukett ist betont rotfruchtig. Es zeigen sich intensive Aromen von Liebesapfel, Süßkirsche, Granatapfel, roten Beeren und Rhabarber. 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 Schmelz sowie intensive Süßkirscharomen im Finish. Es ist ein köstlicher, animierender und unkomplizierter Roségenuss für jeden Tag.

Speiseempfehlung

Der geniale Zechwein für vor, während und nach dem Barbecue sowie zu sommerlichen Salaten wie beispielsweise einem Salade Niçoise.

(Romana Echensperger, Master of Wine)