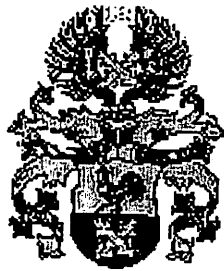


KNIPSER



12

Weingut Knipser, Pfalz

Das Weingut Knipser ist seit 1876 in Laumersheim als Familienbetrieb ansässig und liegt im Norden der Vorderpfalz zwischen Grünstadt und Bad Dürkheim.

Die Weinberge befinden sich in Laumersheim, Großkarlbach und Dirmstein mit einer gesamten Rebfläche von 40 Hektar. Erzeugt werden zu über 95 Prozent trockene Weine aus überwiegend klassischen heimischen Rebsorten. Hinzu kommen Weine aus internationalen Rebsorten.

Das Weingut ist seit 1993 Mitglied im "VDP" und Gründungsmitglied des Deutschen Barriqueforums. Es ist mehrfacher Gewinner des Deutschen Rotweinpreises der Zeitschrift "VINUM" sowie Winzer des Jahres 1996 der Zeitschrift "Der Feinschmecker" und Winzer des Jahres 2009 im "Gault Millau" Weinguide. Bereits Anfang der 1980er Jahre präsentierten die Brüder Knipser erste Rotweine auf internationalem Niveau. Seither wird ständig an der Optimierung der Qualität und der Ausprägung des Lagencharakters gearbeitet. Besonderen Fokus legt man dabei auf die Großen Gewächse von Riesling und Spätburgunder.

REBSORTEN

ROTWEIN

Spätburgunder, St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot , Dornfelder, Syrah, Lemberger

Besonders in den besten Rotweinlagen reduziert der Betrieb die Erntemengen durch kurzen Anschnitt im Winter und das Ausdünnen („vendage vert“) der Trauben im Sommer. Die Lese erfolgt von Hand, zum Teil in mehreren Durchgängen.

Die Vergärung erfolgt nach dem klassischen Verfahren der Maischegärung. Nach ca. 14 Tagen wird der junge Wein gekeltert und nach kurzer Verweilzeit im Tank, damit sich die grobe Hefe absetzt, in Holzfässer umgelagert. Dort findet auch die malolaktische Gärung statt. Dabei wird die Äpfelsäure in die milde Milchsäure umgewandelt und der Wein gewinnt an Weichheit und Fülle.

Der Ausbau erfolgt immer im Holzfaß (Barrique). Die Basisqualitäten reifen in älteren Barriquefässern. Die Spitzenqualitäten werden je nach Rebsorte ganz oder zum Teil in neuen Barriquefässern ausgebaut. Beim Spätburgunder verwendet Knipser beispielsweise 30% - 50% neue Fässer, bei Dornfelder oder Cabernet bis zu 100%. Die Lagerdauer im Holz beträgt zwischen 12 und 30 Monaten.

WEIßWEIN

Riesling, Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Sylvaner, Gewürztraminer, Sauvignon Gris, Gelber Orleans

Die Lese erfolgt von Hand, zum Teil in mehreren Durchgängen. Diese Arbeit beginnt meist Ende September und erstreckt sich gelegentlich bis Mitte November. Die Maische wird anschließend schonend mit einer pneumatischen Kelter abgepresst.

Die Vergärung erfolgt je nach Wein in Edelstahltanks, traditionellen Pfälzer Doppelstück- und Halbstückfässern sowie in neuen Barriquefässern. Die Temperatur der Gärung wird kontrolliert und unter 20° C gehalten. Dies, so Knipser, fördere die Fruchtigkeit, erhält aber den Sortentyp.

BÖDEN

Lößlehmauflage von 20 cm bis zu mehreren Metern auf:

Kalkstein

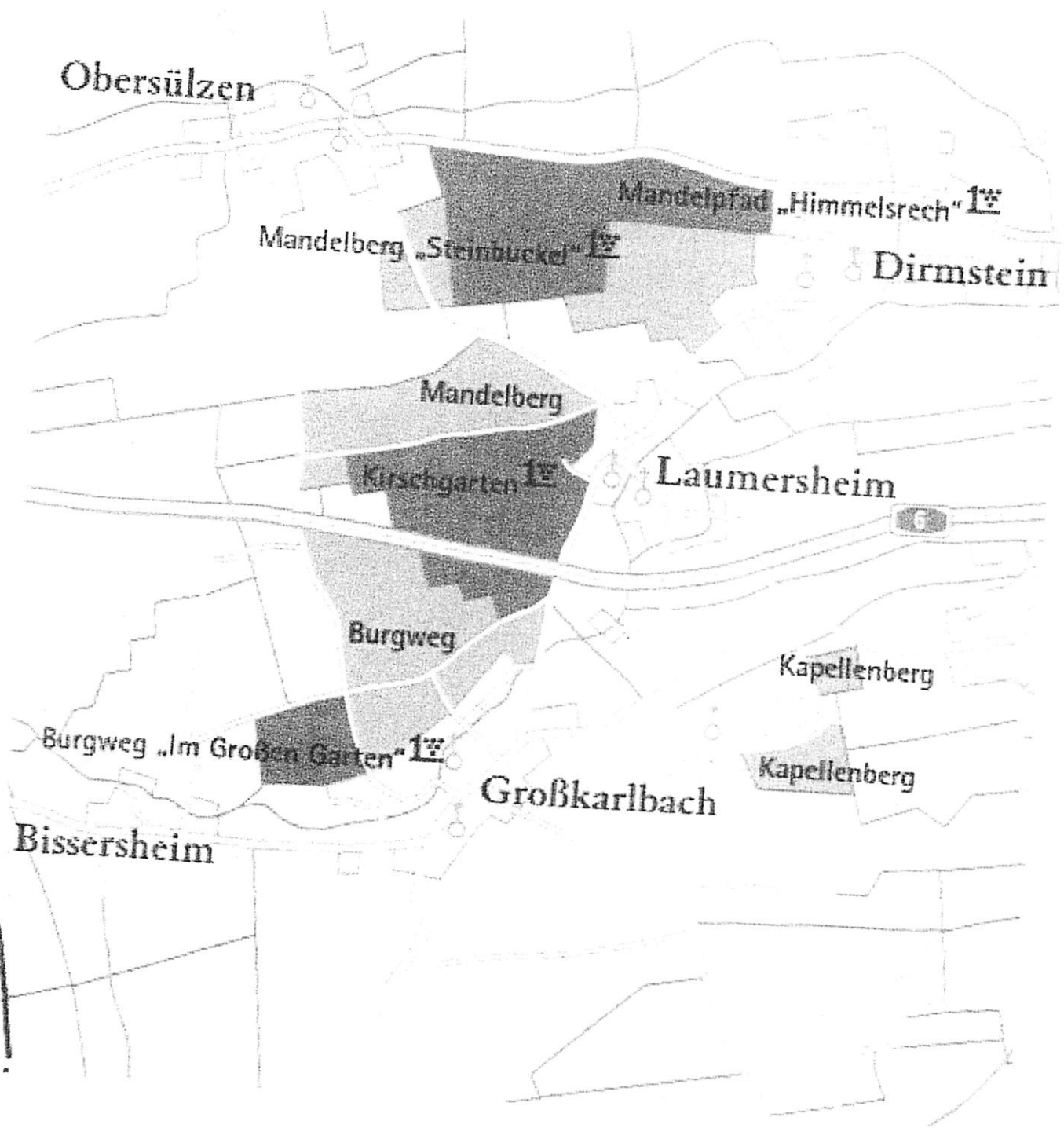
Er findet sich im Untergrund vom Großkarlbacher Burgweg, Laumersheimer Kirschgarten, Laumersheimer Steinbuckel und Dirmsteiner Mandelpfad. Teilweise, zum Beispiel in der Parzelle "Im großen Garten", steht mächtiger Kalkfels an. Diese Lagen sind ideal für alle Rebsorten, die vom Körper leben und von gut gepufferter Säure profitieren. Das sind alle Rotweinsorten und die Burgunderfamilie mit Spät-, Weiß- und Grauburgunder sowie Chardonnay. Zumeist stammen die besten Rotweine aus diesen Lagen. Aber auch die Großen Gewächse vom Riesling entwickeln hier ihre Mineralität.

Sand und Kies

Jahrtausende alte Ablagerungen des Rheines im Untergrund vom Großkarlbacher Osterberg und besonders im Laumersheimer Kapellenberg. Die Weine aus dem sandigeren Kapellenberg sind feiner und filigraner. Speziell der Riesling bringt hier Weine mit klarer Kontur und Finesse.

LAGEN

Die Weinberge erstrecken sich von der Freinsheimer Höhe im Süden bis an den Rand des nördlichen Nachbardorfes Dirmstein.



WEINE

2009 Spätburgunder Weißherbst trocken

A: 12,8 RS:3,5 S: 6,3

2009 Laumersheimer Kappellenberg Riesling Kabinett trocken

A:11,4, RS:5,5 S:7,6

Die Weine vom »Kapellenberg« sind geprägt durch einen alluvialen (Flusssedimente), leichten Boden mit Kiesen und Sanden.

2009 Kalkmergel Riesling Spätlese trocken

A:11,5 RS: 7,3 S: 7,1

Diese trockene Riesling Spätlese bildet das Bindeglied zwischen dem Kabinett und den Großen Gewächsen. Es handelt sich um eine Cuvée aus den besten vom Kalk geprägten Rieslinglagen.

GROßE GEWÄCHSE

*In den letzten Jahren wurde das Konzept in der Pfalz am überzeugendsten umgesetzt; dort hat sich die Kategorie **Großes Gewächs** erfolgreich als Bezeichnung für die trockensten Spitzenweine aller teilnehmenden Weingüter durchgesetzt – hier kann man mit einer gewissen Berechtigung von deutschen **Grand Crus** sprechen. **Stuart Pigott***

2008 Mandelpfad Riesling trocken, Großes Gewächs

A:12,8 RS: 6,7 S: 8,3

Das Weingut Knipser bewirtschaftet das „Himmelsrech“ genannte Herzstück der Lage. Als Südhang eines nach Osten geöffneten Talkessels ist die Lage gegen die kalten Nord- und Westwinde geschützt. In Kombination mit der Sonneneinstrahlung kommt es daher im Mandelpfad sehr leicht zur Erwärmung. Mit kleinen Kalksteinen durchsetzte hochporöse Lößauflage über Kalkstein. 1557 „am mandel Pfad“. Deutet

auf Mandelbäume hin, die früher wirtschaftlich genutzt wurden. Heute noch beleben sie das Landschaftsbild.

2008 Steinbuckel Riesling trocken, Großes Gewächs

A:12,1 RS: 6,0, S: 9,1

Leicht nach Süden geneigter Hang. Gut belüftete Lage, die auch bei sehr später Lese vorwiegend gesunde Trauben hervorbringt. 1345 „uff dem Mandelberg“. Deutet auf Mandelbäume hin, die früher wirtschaftlich genutzt wurden. 2009 wurde die Lage von Mandelberg in Steinbuckel umbenannt, um die Bedeutung des besten Teils der Lage zu unterstreichen. Vor 1971 war ein "Halde" genanntes Filetstück der Lage auch eigenständige Einzellage. Die wichtigste Parzelle liegt direkt neben einem ehemaligen Kalksteinbruch und hat einen kargen von Kalkgestein geprägten Boden. In der Parzelle "Halde" wird der Kalk von Löss überlagert.

2005 Gelber Orleans trocken

A: 13 RS: 0,8 S: 7,3

Eine historische, kaum noch zu findende Rebsorte die in einem kleinen Versuchsweinberg wieder kultiviert wird. Die Rebsorte soll auf Karl den Großen zurückgehen und war früher in den besten Lagen des Rheingaus, Rheinhessens und der Pfalz verbreitet. Sie wurde im 19. Jahrhundert fast vollständig vom Riesling verdrängt. Die Weine sind zumeist von neutraler und säurebetonter Art. In Ausnahmejahren sind aber auch schon edelsüße oder im Barrique gereifte Weine erzeugt worden.

2007 Cuvée Gaudenz trocken

A:13,3 RS 0,7 S: 5,6

Die farbkräftige Cuvée des Gaudenz empfiehlt Knipser als Gutswein-Alternative zum Spätburgunder. Die Basis-Rebsorten Cabernet und Dornfelder werden durch wechselnde Anteile anderer Rotweinsorten ergänzt, in diesem Fall St. Laurent. Der

Wein reift etwa ein Jahr in gebrauchten, älteren Barriquefässern. Der Name GAUDENZ ist eine Hommage an einen Vorfahren der Familie Knipser

2008 Blauer Spätburgunder trocken

A: 13,6 RS: 0,5 S: 5,3

2005 Kalkmergel Spätburgunder Spätlese trocken

A: 13,7 RS: 0,0 S: 6,1

2007 St. Laurent trocken

A: 13,7 RS: 0,6 S: 6,5

Alte, autochtone Rebsorte. In der Spitzenlage »Burgweg« liefert der St. Laurent sehr würzige, kirschfruchtige und mineralische Weine. Diese werden 18 bis 20 Monate in überwiegend neuen Barrique-Fässern (teilweise aus Pfälzer Eiche) ausgebaut und besitzen eine sehr gute Lagerfähigkeit.

2007 Burgweg Spätburgunder trocken, Großes Gewächs

A: 14,1 RS: 1,0 S: 5,2

Das Große Gewächs Burgweg entsteht im Herzstück der Lage, in der Parzelle "Im großen Garten", einem relativ steilen Südhang im Eckbachtal. Der schwere, von unzähligen Kalksteinen durchsetzte, Boden über anstehendem Kalksteinfels, erinnert an die Kalkböden an der Cote d'Or in Burgund.

2006
Cuvée X, trocken

A: 14,2 RS: 0,2 S: 5,7

Den klassischen Cuvée aus Bordeaux nachempfunden, besteht dieser Wein aus Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (24%), Cabernet Franc (21%) im Stil eines Medoc. Der Ausbau erfolgt über 18 bis 20 Monate in überwiegend neuen Barrique-Fässern.