

WEINGUT KNIPSER, Laumersheim VDP

Die Knipsers haben Weinbaugeschichte geschrieben. Die Brüder Werner und Volker Knipser sind die eigentlichen Barrique-Pioniere in Deutschland, die schon in den 80iger Jahren Weine produzierten, die im internationalen Kontext bestehen konnten. Heute bewirtschaftet das Triumvirat - seit 2005 ist Werner Knipsers ältester Sohn Stephan Miteigentümer des Weingutes - rund 40 Hektar Rebfläche im nordpfälzischen Laumersheim. Dort stehen neben den klassischen Sorten wie Riesling oder Spätburgunder auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Sauvignon Blanc. Doch pflegen die avantgardistischen Knipsers auch spezielle Rebsorten wie Gelber Orléans oder Cabernet Franc. Berühmt geworden sind die Knipsers mit ihren Rotweinen, doch heute profiliert sich das Weingut als eines der wenigen in Deutschland mit überragenden trockenen Weiß- und Rotweinen.



Mit der Natur zu arbeiten, um trockene Weine langsam entstehen zu lassen, die sich aus eigener Kraft über Jahre in der Flasche selbstständig kraftvoll weiterentwickeln können und dabei vor allem ihre Eleganz und Feinheit halten. Diese Philosophie wird durch die Kalkböden unterstützt. Die fruchtbaren Böden um Laumersheim erfordern eine rigorose Ertragsbeschränkung, die Basis für die großartigen Qualitäten aller Weine der Knipsers sind.

Höchstbewertung in allen deutschen Weinführern: **5 Sterne im Eichelmann 2025. 5 Sterne VINUM 2025, 5 Sterne falstaff 2025**

Clarette 2025

Der Clarette von Knipser ist ein auf Cabernet-Basis im Saignée-Verfahren erzeugter Roséwein, der eindrucksvoll belegt, dass man auch charaktervolle Roséweine erzeugen kann. Im Bukett verführerische Himbeer-Aromen, am Gaumen viel saftige Frucht mit einem tollen Mix aus Erdbeeren, Himbeeren und Cassis mit leicht nussiger Note. Sein lebhaftes Spiel endet in einem delikaten, nachhaltigen Finale. Ein Wein, der viele Fans und Freunde hat. Einer der schönsten (und erfolgreichsten) deutschen Roséweine!



Weinsorte:			
Trinken bis:	**2028**		
Inhalt:	**0,75 L**		
Passt zu:			