

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**

Chardonnay & Weissburgunder 2025

Der anspruchsvolle Chardonnay & Weissburgunder ist der Bestseller aus dem Hause Knipser. Beide Rebsorten ergänzen sich perfekt: Der Chardonnay bringt Fülle und Substanz, der Weissburgunder Frucht und Frische. Schon das nach Frühlingswiese duftende Bukett animiert zum Entdecken des Weines. Am Gaumen ein saftiger Apfel-Maracuja-Auftakt, der von einem zarten Schmelz unterstützt wird. Die dezente Säure ist bestens integriert und trägt das delikate Fruchtfinale. Überzeugend und charmant!



Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2029**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	