



## Marsannier 2017

Zart süße Würze, Aprikose, reifer Apfel, komplex und dicht, feiner Schmelz, pikante Säure, gut ausbalanciert, lang

**Winzer:** Knipser

**Region:** Pfalz

**Rebsorte:** Marsanne und Viognier

**Farbe:** rot

**Ausbau:** Barrique

**Alkohol:** 13.5 % vol

**Trinktemperatur:** 8 - 10°C

**Kulinarischer Tipp:** Ein Meditationswein, sehr schön zu Fisch mit Beurre Blanc und exotischen Geflügelgerichten

**0.75 l** – Bestellnummer n141917

Gault & Millau 2021: 92 Punkte

---

## Knipser Pfalz

Die Ursprünge der Familie Knipser liegen in Südtirol. Das Meraner Bürgergeschlecht wird im 16. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt. Ein Gaudenz Knipser war 1573 Stadtbaumeister und Ratsmitglied von Meran. Seit 1876 ist die Familie in Laumersheim in der Nordpfalz ansässig. Die Brüder Volker und Werner Knipser, die

heute den Betrieb führen und ständig erweitern, waren in Deutschland Vorreiter beim Anbau von internationalen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay. Mitte der 1980er Jahre waren sie auch einer der ersten Betriebe, die Weine im Barrique ausbauten. Seit 1993 sind sie Mitglied im VDP.