

Barris

WEISS	1.00 L	ROSÉ	1.00 L	ROT	1.00 L
2016 RIESLING trocken		2016 TROLLINGER Weissherbst		2016 TROLLINGER trocken	
				2016 TROLLINGER LEMBERGER	
————— 0,75 L —————					
WEISS	0.75 L	ROSÉ	0.75 L	ROT	0.75 L
2016 RIESLING trocken		2016 MUSKAT-TROLLINGER Rosé		2016 LEMBERGER Gutswein trocken	
2016 WEISS trocken		2016 ROSÉ trocken		2016 ROT Cuveé trocken	

Ortswein

In bis zu 35 Jahre alten Rebanlagen reduzieren wir die Erträge auf bis zu 50 l/ar und schaffen so besonders ausgesuchte Weine. Unsere Rotweine werden komplett auf der Maische und, wie auch unsere Weißweine, ausschließlich mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die Reifung findet überwiegend, bei unseren Rotweinen zur Gänze, in großen und kleinen Holzfässern statt.

WEISS	0.75 L	ROT	0.75 L
2016 RIESLING trocken Schnait		15/16 LEMBERGER trocken Strümpfelbach	
2016 GRAU WEISSE REBEN trocken		15/16 SPÄTBURGUNDER trocken Schnait	
2016 SAUVIGNON BLANC trocken		2016 TROLLINGER trocken Strümpfelbach	
		2016 SIGNATUR ROT trocken	

GERNE ERHALTEN SIE AUF ANFRAGE EINE PREISLISTE.

T +49(0)7151606345
INFO@WEINGUT-KNAUSS.DE

Lagenwein

Die intensive Pflege unserer bis zu 45 Jahre alten Reben sowie die mehrmalige Ertragsreduktion auf bis zu 30 l/ar sind die Voraussetzungen, um diese hochwertigen Weine zu erzeugen. Zur Reifung kommen unsere Rotweine hier in kleinen und großen Holzfässern schwacher bis mittlerer Toastung und werden anschließend unfiltriert abgefüllt. Unsere Weißweine vergären und reifen überwiegend in großen Holzfässern. Was lange währt, hält so höchsten Genuss für Weinliebhaber bereit.

WEISS	0.75 L	ROT	0.75 L
2016 ALTENBERG Riesling trocken Schnait		14/15 NONNENBERG Spätburgunder trocken Strümpfelbach	
2016 NONNENBERG Grauburgunder trocken Strümpfelbach		2015 WOHLFAHRTSBERG Lemberger trocken Löwenstein	
15/16 ALTENBERG Sauvignon Blanc trocken Beutelsbach		14/15 ALTENBERG Lemberger trocken Schnait	
2015 SONNENBERG Chardonnay trocken Beutelsbach		2014 ALTENBERG Rotwein trocken Strümpfelbach	

Pure + Schaumwein

Natur pur – bei dieser Linie verzichten wir gänzlich auf Filtration, Schwefel und Chaptalisierung. Dank unserer bis zu 35 Jahre alten Rebanlagen, kommen die Pure-Weine besonders charakterstark daher. Unsere Rotweine werden komplett auf der Maische und wie auch unsere Weißweine ausschließlich mit weinbergseigenen Hefen vergoren. Die Reifung findet bei unseren Rotweinen zur Gänze in Holzfässern statt. Unsere Weißweine reifen zum Teil auch in Amphoren. – Purer Geschmack eben!

Unsere Schaumweine werden grundsätzlich alle traditionell in der Flasche vergoren und geniessen mindestens ein Hefelager von 12 Monaten, teilweise bis zu 42 Monate.

PURE	0.75 L	SCHAUMWEIN	0.75 L
2016 RIESLING trocken		2015 RIESLING BRUT trad. Flaschengärung	
2016 TROLLINGER trocken		2015 MUSKATELLER BRUT trad. Flaschengärung	
2016 ZWEIGELT trocken		2013 PINOT ZERO trad. Flaschengärung	
2016 LEMBERGER trocken			

Alle Weine sind Qualitätsweine nach deutscher Klassifizierung. Auf Anfrage erhalten Sie unsere Weine auch in Großflaschen. Allergiehinweis für Wein: enthält Sulfide