2025
HUNDERTGULDEN GG, Appenheim Riesling
VDP.GROSSE LAGE®

750 ml
alc. 13 % vol

HERKUNFT

Die Trauben stammen aus zwei ausgewählten Parzellen im Herzen des Appenheimer Hundertguldens, süd- bis südwestlich ausgerichtet und geprägt von einem der kalkreichsten Terroirs Deutschlands. Reiner Muschelkalk mit einem Kalksteinanteil von bis zu 43 %, kaum Oberboden und viel aktiver Kalk bilden die Grundlage. Ein historischer Ort unserer Herkunft, der Kraft, Präzision und Tiefe vereint und den Weinen Struktur, Spannung und eine klare, salzige Mineralität verleiht.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden.
Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese am 15. und 18.September 2025.
Schonende Ganztraubenpressung bei niedrigem Pressdruck.
Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im traditionellen Holzfass.
Späte Schwefelung und Feinhefelagerung bis Juni 2026.
Abfüllung: 13. Juli 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 2,4 g/l
Säure: 6,6 g/l
Alkohol: 13 % vol.

CHARAKTERISTIK

Im Glas strahlendes Gelb mit hoher Dichte. In der Nase zunächst zurückhaltend, geprägt von feiner Reduktion. Mit Luft öffnen sich Aromen von Aprikose, Ananas, Mandarinenschale, Heublume, Minze, Anis und einem Hauch Blütenhonig. Am Gaumen seidig und kraftvoll zugleich. Die Säure ist präzise in Extrakt und Fruchtschmelz eingebunden. Salzig, strukturiert und lang – ein Riesling mit Energie, innerer Ruhe und großer Zukunft.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
STEINACKER GG, Nieder-Hilbersheim Riesling VDP.GROSSE LAGE®

750 ml
alc. 13 % vol

HERKUNFT

Die alten Reben wachsen im Nieder-Hilbersheimer Steinacker, unserer kühlsten Lage, direkt am Waldrand. Die ausgeprägte Nordost-Ausrichtung und das kühle Mikroklima sorgen für eine sehr langsame Reifung der Trauben. Die Böden bestehen aus steinigem Kalkstein, durchzogen von roten Eisenerzadern – eine Voraussetzung für präzise, spannungsgeladene Rieslinge mit Tiefe und Finesse.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden.
Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese am 19. September 2025. Schonende Ganztraubenpressung bei niedrigem Pressdruck. Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im traditionellen Holzfass.
Späte Schwefelung und Feinhefelagerung bis Juni 2026.
Abfüllung: 14. Juli 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,1 g/l
Säure: 7,6 g/l
Alkohol: 13 % vol.

CHARAKTERISTIK

Ein Riesling von karger Eleganz – aus der hochgelegenen, kühlen Lage Steinacker.

Hellgelb mit zart grünen Reflexen im Glas. In der Nase zunächst zurückhaltend, geprägt von Feuerstein, salzigen Noten und kühler Zitrusfrische. Mit Luft entwickeln sich Aromen von gelber Birne, Mirabelle, Pampelmuse sowie feine Kräutertöne von Giersch und Kamille. Am Gaumen straff, animierend und pikant, mit prägnanter Säure und schlankem Körper. Viel Zug, salzige Länge und ein druckvolles, kühles Finish. Ein kristallklarer, rassiger Riesling mit großem Reifepotenzial.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
Gau-Algesheimer GOLDBERG 1G Riesling
VDP.ERSTE LAGE®

750 ml
alc. 13 % vol

HERKUNFT

Die Reben stehen in unserer wärmsten Lage, dem Gau-Algesheimer Goldberg, mit Südwest-Ausrichtung. Als Vorläuferlage des Appenheimer Hundertgulden ist der Boden hier vor allem von Kalkmergel geprägt, teils durchsetzt von kalkhaltigem Löss- und Tonlehm. Diese Böden verfügen über ein sehr gutes Wasserhaltevermögen und verleihen dem Wein Dichte, Struktur und die typische gelbe Frucht.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden.
Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese am 19. September 2025. Schonende Ganztraubenpressung bei niedrigem Pressdruck. Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im traditionellen Holzfass.
Späte Schwefelung und Feinhefelagerung bis Juni 2026.
Abfüllung: 14. Juli 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 1,9 g/l
Säure: 6,8 g/l
Alkohol: 13 % vol.

CHARAKTERISTIK

Ein energiegeladener Riesling aus der kalkreichen Lage Goldberg in Gau-Algesheim.

Brillant hellgelb im Glas. In der Nase zunächst würzig und zurückhaltend, mit Luft öffnen sich Aromen von Quitte, Aprikose, Eisenkraut, Lindenblüte und Bienenwachs, begleitet von feinen Cassis- und exotischen Anklängen. Am Gaumen kraftvoll und dicht, mit cremiger Textur und belebender Säure. Salzig, strukturiert und ausgewogen – ein puristischer, zugleich zugänglicher Riesling mit Tiefe und Spannung.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
NIEDER-HILBERSHEIM 1G Riesling
VDP.AUS ERSTEN LAGEN®

750 ml
alc. 12,5 % vol

HERKUNFT

Die Trauben stammen aus jungen Reben im Nieder-Hilbersheimer Steinacker, einer kühlen, hoch gelegenen Lage mit langsamer Reifeentwicklung. Die Parzellen liegen im mittleren Hangbereich und sind geprägt von Böden aus Eisenerz mit Kalksteineinsprengseln. Ein außergewöhnliches Terroir, das dem Wein Spannung, Würze und eine klar kühle, mineralische Prägung verleiht.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden.
Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese vom 18.bis 21. September 2025. Schonende Ganztraubenpressung bei niedrigem Pressdruck. Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im traditionellen Holzfass.
Späte Schwefelung und Feinhefelagerung bis Juni 2026.
Abfüllung: 14. Juli 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 2,7 g/l
Säure: 8,3 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

In der Nase zunächst gelbfruchtig mit Anklängen von Anis und Wiesenkräutern. Mit Luft öffnen sich feine Aromen von Kamille, und Thymian, ergänzt von reifer Williamsbirne, Schwarztee und Bergamotte.
Am Gaumen trocken, schlank und präzise. Ein festes Rückgrat aus Säure und Mineralität trägt den Wein, begleitet von dezenten reduktiven Noten wie Streichholz und Iod.
Ein feiner Bitterton, der an Grapefruitschale erinnert, sorgt für zusätzlichen Zug und Länge.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
APPENHEIM 1G Riesling
VDP.AUS ERSTEN LAGEN®

750 ml
alc. 12,5 % vol

HERKUNFT

Die Trauben stammen aus jungen und mittelalten Reben unserer besten Appenheimer Lagen. Ein Teil wächst im Appenheimer Hundertgulden, ergänzt durch eine prägende Kernparzelle im Appenheimer Eselspfad. Alle Weinberge liegen im mittleren bis oberen Hangbereich – dort, wo Kalkstein und Exposition Präzision und Spannung formen.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden.
Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Handlese vom 13.bis 20. September 2025. Schonende Ganztraubenpressung bei niedrigem Pressdruck. Spontane Vergärung mit natürlichen Hefen im traditionellen Holzfass.
Späte Schwefelung und Feinhefelagerung bis Juni 2026.
Abfüllung: 13. Juli 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,2 g/l
Säure: 8,3 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Brillant hellgelb mit zartgrünen Reflexen im Glas. In der Nase präzise und vielschichtig: Zitruszesten, Holunderblüte und Ingwer, unterlegt von kreidigen Noten sowie feinen Kräutertönen von Lorbeer und Minze.
Am Gaumen trocken, seidig und klar strukturiert. Die straffe Säure wird von mineralischer Tiefe und reifer Frucht getragen. Das Finish ist lang, salzig und ruhig ausklingend.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
Weißer Burgunder TROCKEN | RHEINHESSEN
VDP.GUTSWEIN

750 ml
alc. 12,5 % vol

HERKUNFT

7 bis 30 Jahre alte Reben aus verschiedenen Weinbergen rund um Appenheim, mit Schwerpunkt auf dem Appenheimer Eselspfad und dem Appenheimer Daubhaus.
Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und kalkhaltigem Lehm – Grundlage für Präzision, Frische und Struktur.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden.
Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, spontane Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Reife bis zur Abfüllung im Juni 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 6,3 g/l
Säure: 6,10 g/l
Alc: 12,5% vol.

CHARAKTERISTIK

Klar und fruchtbetont in der Nase mit Aromen von reifer Birne, Mirabelle, weißer Mandel und Zitronenmelisse. Am Gaumen trocken, mit feinem Schmelz, frischer Säure und gutem Zug. Ein Hauch Gerbstoff gibt Struktur, der Abgang ist zitrusfrisch und animierend.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
Riesling TROCKEN | RHEINHESSEN
VDP.GUTSWEIN

750 ml
alc. 11,5 % vol

HERKUNFT

Junge und alte Rieslingreben aus verschiedenen Weinbergen des Welzbachtals rund um Appenheim, Nieder-Hilbersheim und Gau-Algesheim. Die Lagen liegen an den Hängen des Westerbergs, geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und eisenhaltigen Böden – entstanden aus einem prähistorischen Korallenriff vor über 40 Millionen Jahren.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürlicheVergärung und Reife überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch etwa ein Viertel im traditionellen Holzfass. Abfüllung im März 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 5,1 g/l
Säure: 7,4 g/l
Alc: 11,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Brillant hellgelb im Glas mit einem vielschichtigen Duft nach Aprikose, Birne, Quitte und Orangenzeste, ergänzt von Zitronenmelisse, Feuerstein und feiner rauchiger Würze. Trocken ausgebaut, mit straffer, zupackender Säure und schlankem, präzisem Körper. Feiner Gerbstoff gibt Grip im Finish, der Nachhall ist fruchtbetont und salzig-frisch. Ein Riesling mit großer Trinkfreude und klarer Herkunft aus dem Welzbachtal.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
Sauvignon Blanc TROCKEN | RHEINHESSEN
VDP.GUTSWEIN

750 ml
alc. 12,5 % vol

HERKUNFT

Zwei Sauvignon-Blanc-Parzellen aus dem Appenheimer Eselspfad und Appenheimer Daubhaus. Die Böden aus weißem Kalkstein, Tonmergel und Kalklehm prägen den Wein mit Frische, Struktur und mineralischer Tiefe.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, spontane Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Abfüllung im Mai 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 4,3 g/l
Säure: 7,5 g/l
Alkohol: 12,5 % vol.

CHARAKTERISTIK

Im Glas zeigt sich der Sauvignon Blanc in intensivem Hellgelb. Die Nase ist klar und ausdrucksstark, geprägt von Stachelbeere und grünem Apfel, ergänzt durch exotische Nuancen von Guave und vollreifer Honigmelone. Dazu kommen Anklänge von frisch gemähten Wiesenkräutern, Anis und feiner Würze. Am Gaumen betont trocken, mit knackiger Säure und animierendem Gerbstoffbiss. Im langen Finale verbinden sich Saftigkeit, Mineralität, Dichte und Würze, dezent umrahmt von einer feinen Feuersteinnote.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de

2025
Grüner Silvaner TROCKEN | RHEINHESSEN
VDP.GUTSWEIN

750 ml
alc. 12,0 % vol

HERKUNFT

Alte Silvanerreben aus dem Appenheimer Eselspfad und dem Appenheimer Daubhaus. Die Böden sind geprägt von weißem Kalkstein, Tonmergel und Kalklehm – sie verleihen dem Wein Klarheit, Frische und eine feine Würze.

WEINBERG

Zertifizierte ökologische Bewirtschaftung | DE-ÖKO-039
Im Weinberg achten wir auf eine ausgewogene Balance zwischen Rebe und Boden. Wir arbeiten im Dialog mit der Natur: eigener Kompost, schonende Bodenpflege und viel Handarbeit, wie gezielte Triebreduktion und selektives Entblättern kurz vor der Lese.

VINIFIKATION

Selektive Traubenlese im September 2025. Schonende Pressung, natürliche Vergärung und Ausbau überwiegend im Edelstahltank, ergänzt durch rund ein Drittel im Holzfass. Abfüllung im Mai 2026.

ANALYSEWERTE

Restzucker: 3,1 g/l
Säure: 5,6 g/l
Alkohol: 12,0 % vol.

CHARAKTERISTIK

Im Glas zeigt sich der Silvaner in hellem Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase fein und zurückhaltend, mit Noten von reifer Quitte, gelben Blüten, Fenchelsaat und einem Hauch Bockshornklee. Am Gaumen trocken, saftig und ausgewogen, mit moderater Säure und feiner Bitternote. Ein mittelkräftiger, ruhiger Silvaner mit zarter Salzigkeit, leicht rauchigen Anklängen und guter Länge – vielseitig und präzise als Speisenbegleiter.



Weingut Knewitz
Rheinblick 13 / 55437 Appenheim
Tel +49 (0) 6725-2949
Fax +49 (0) 6725-96003
QR Code
Nährwerttabelle
info@weingut-knewitz.de
www.weingut-knewitz.de