

EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2016 GROSSE RESERVE X
Rotweincuvée trocken

Rebsorte	51 % Merlot 49 % Cabernet Sauvignon
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	3,3 g/l
Säure	5,5 g/l
A.P.-Nr.	360 022 18

Charakter

diese kraftvolle Bordeaux Cuvée präsentiert sich mit einer ausgezeichneten Dichte. Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Kräutern sowie Paprika umspielen die Nase.

Am Gaumen schmeichelt er mit einer wunderbaren Komplexität und feinen Röstaromen gepaart mit Noten von Lakritz und mediterranen Kräutern.

Über 18 Monate hat er in 225 Liter Eichenholzfässern verbracht, was ihm feine Röstaromen verleiht und ein langes Entwicklungspotential verspricht.

Der Buchstabe X

diente 1998 zunächst als Platzhalter, da für diese Cuvée noch kein Name gefunden war, hat dann aber schnell als Name überzeugt.

Empfehlung zu

allen kräftigen Fleischgerichten wie Rind, Lamm und Wild.

Trinktemperatur 16 - 18°C
optimale Trinkreife bis 2026

