

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

2017 X
Rotweincuvée trocken

Rebsorte	60 % Merlot 30 % Cabernet Sauvignon 10 % Cabernet Franc
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	2,4 g/l
Säure	5,9 g/l
A.P.-Nr.	360 022 19

Charakter

schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen sowie Eukalyptus umranden das Bukett dieser Bordeaux Cuvée. Ungemein tiefgründig mit eleganten Gerbstoffen sorgt Es für große Freude am Gaumen. Feine Röstaromen mit Noten von Lakritz und mediterranen Kräutern vervollständigen den langanhaltenden Abgang.

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 2029

