

EIN TIEFER SCHLUCK AUS  
DER  
SCHWÄBISCHEN  
SEELE.

**2018**    **X**  
Rotweincuvée trocken

<b>Rebsorte</b>	48 % Cabernet Sauvignon 37 % Merlot 15 % Cabernet Franc
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	2,4 g/l
<b>Säure</b>	5,5 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 022 20

**Charakter**

ein wenig Cassis, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren umranden diese Bordeaux Cuvée. Feinstoffiges Tannin am Gaumen sowie 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**

Lamm mit Thymiankruste, Rehkeule oder Hirschragout.

<b>Trinktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>optimale Trinkreife</b>	bis 2030

