

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

**2019 X**  
Rotweincuvée trocken

<b>Rebsorte</b>	82 % Cabernet Sauvignon 18 % Merlot
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,5 g/l
<b>Säure</b>	5,4 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 022 21

**Charakter**

Ein besonderer Jahrgang X Rotweincuvée. Der warme und reife Jahrgang 2019 hat es uns erstmals erlaubt eine Cuvée mit über 80 % Cabernet Sauvignon Anteil herzustellen.

Dem Glas entströmt ein Duft nach schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren und ein Hauch von gerösteten Kaffeebohnen. Im Bouquet verbindet sich die dunkle Beerenfrucht mit der Würzigkeit und Frische des Cabernets. Reife Tannine sorgen für Struktur und Langlebigkeit.

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.

**Trinktemperatur** 16 - 18°C  
**optimale Trinkreife** bis 2031

