

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

2020 X
Rotweincuvée trocken

Rebsorte	57 % Cabernet Sauvignon 43 % Merlot
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	2,9 g/l
Säure	5,9 g/l
A.P.-Nr.	360 022 22

Charakter

schwarze Johannisbeeren, Brombeeren und Eukalyptus umranden das Bukett dieser Bordeaux Cuvée.

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 300 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 2032

