

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

2021 X
Rotweincuvée trocken

Rebsorte	62 % Cabernet Sauvignon 38 % Merlot
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	0,7 g/l
Säure	5,5 g/l
A.P.-Nr.	360 022 23

Charakter

Schwarzkirsche, Cassis und reife rote Frucht rahmen das Bukett dieser Bordeaux Cuvée. Feine Würzigkeit und Tiefe runden den Eindruck ab. Fester Gerbstoff, eleganter Körper und ein geschmeidiges Mundgefühl am Gaumen, gepaart mit dezentem Holzrauch und feinen mediterranen Noten vervollständigen den 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

Rehragout und Hasenkeule, Lammrack mit Kräuterkruste

Trinktemperatur 16 - 18°C
optimale Trinkreife bis 2033

