

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

**2022 X**  
Rotweincuvée trocken

<b>Rebsorte</b>	68 % Cabernet Sauvignon 32 % Merlot
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	0,3 g/l
<b>Säure</b>	5,6 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 023 24

**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**

Geschmorte Wildgerichte, Boeuf Bourguignon, Filet Wellington und gereifter Hartkäse.

<b>Trinktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>optimale Trinkreife</b>	bis 2035

