

KNIPSER



2004er Cuvée X

Qualitätswein trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (30%), Cabernet Franc (10%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes und Schmorgerichte vom Lamm, Rind- und Wildgerichte

Trinkreife/Lagerung: 2009 bis 2014

Säure: 6,2 g/l

Restsüße: 0,6 g/l

Alkohol: 13,9 Vol.%

Das Traubenmaterial für unsere Spitzencuvée stammt aus den GG-Lagen "Im Großen Garten", "Himmelsrech" und "Kirschgarten". Die ersten Cabernet Sauvignon wurden bereits 1989 gepflanzt. Der Stil des Weines entspricht einem klassischen Bordeaux im Stil eines Medoc. Der Rotweinjahrgang 2004 brachte Mostgewichte von, für diese Rebsorten außergewöhnlichen 100°Oechsle.

Die Weinlese fand in den letzten Oktobertagen von Hand statt.

Hier wurden alle Trauben genau sortiert, um nur vollreifes und gesundes Lesegut zu erhalten. Die Trauben wurden vom Stielgerüst befreit (entrappt) und traditionell für mehrere Wochen auf der Maische vergoren.

Der Ausbau erfolgte 28 Monate in zu 100% neuen französischen Barriques verschiedener Herkünfte. Die Flaschenfüllung fand im Mai 2007 statt.

Der noch sehr jugendliche Wein präsentiert sich in einem dunklen Rot mit schwarzem Kern. Nach einiger Zeit der Belüftung, die man diesem jungen Wein unbedingt gönnen sollte, öffnet sich ein vielschichtiges Duftspiel mit Aromen nach Kirsche, Cassis, Rumtopfrüchten. Dazu kommen Noten von Zigarrenkiste, Kakao und ein Hauch Tabak, die sich auch am Gaumen fortsetzen. Feinkörnige Tannine, jetzt schon sehr samtig. Gutes Lagerpotential.

"Ein unterschätzter Jahrgang im Schatten von 2003! Diese noch strenge Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet franc und Merlot zeigt ein nobles Bukett von konzentrierten reifen Beeren und Pflaumen mit Noten von Leder und Tabak. Am Gaumen tief, fruchtintensiv und vital, dezent animalisch, mit markanter, voll ins Fruchtfleisch integrierter Tanninstruktur. Ein großer und nachhaltiger, aber noch kaum entwickelter Bordeaux-Typ mit viel Saft und Schwung. Am besten dekantieren oder erst in der nächsten Dekade trinken."

DER FEINSCHMECKER 11/2008