

KNIPSER



2006ER CUVÉE X

Qualitätswein trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (24%), Cabernet Franc (21%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

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

Trinkreife/Lagerung: 2011 bis 2020

Säure: 5,7 g/l

Restsüße: 0,2 g/l

Alkohol: 14,2 Vol. %

Die Trauben wachsen in unseren besten, von Kalkgestein geprägten Lagen. Der Ertrag wurde durch kurzen Rebschnitt und die „grüne Lese“ während des Sommers stark reduziert um einen dichten und intensiven Wein zu erhalten.

Der Rotweinjahrgang 2006 brachte Mostgewichte von für diese Rebsorten außergewöhnlichen 98°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. Anschließend erfolgte die malolaktische Gärung und ein 30-monatiger Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche.

„Tiefdunkle Farbe, reife, rauchige Frucht, dunkle Beeren, Cassis, eine Spur Schokolade, nach einer Weile auch Kaffee und leicht pflaumige Noten; üppige Frucht mit enormer Würze und Rauchnoten, deutlich Cabernet. 18 Punkte“ MARMITE (Schweiz) Juli 2010