

KNIPSER



2007 Cuvée X

Qualitätswein trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (38%), Cabernet Franc (22%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

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

Trinkreife/Lagerung: 2011 bis 2020

Säure: 5,3 g/l

Restsüße: 0,7 g/l

Alkohol: 13,7 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.

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 24monatiger Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche.

„herrlich eindringlich, reife dunkle Beeren, komplexe Aromatik, feine Graphitnote, Gewürze; herrlich viel reife Frucht, vielschichtig, elegant, dunkle Schokolade, feine Gewürze, Pflaumen, feine gut eingebundene Tannine.“ 92 Punkte Eichelmann 2011