

# KNIPSER



## 2009er Cuvée X

Qualitätswein

**Rebsorten:** Cabernet Sauvignon (40%), Merlot (55%), Cabernet Franc (5%)

**Geschmacksrichtung:** durchgegoren trocken

**Speiseempfehlung:** Kurzgebratenes und Schmorgerichte vom Lamm, Rind und Wild

**Trinkreife/Lagerung:** 2014 bis 2022

**Säure:** 5,4 g/l

**Restsüße:** 0,4 g/l

**Alkohol:** 14,2 Vol.%

Großer Jahrgang!

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.

Pressestimmen:

„Tiefdunkles, sattes Rubinrot. Schwarze und blaue Beeren, ausgeprägte Kirschvarianten, Holundersaft, weitgefasster Bogen orientalischer Gewürze. Dazu Bitterschokolade, Leder, Tabak, Wacholderbeeren. Festes Tannin, geschliffen, straff wie Samt, weich wie Seide. Frisches, köstlich feines Mundgefühl! Mit viel Nachdruck und enormer Länge. Ein klasse Wein, auf höchstem Niveau mit ganz guten Bordeaux auf Augenhöhe. Großem Potenzial.“  
Paula Bosch in Deutscher Wein - Deutsche Küche, Callwey Verlag 2015

"Großartig, sehr saftig, rotfruchtig, es duftet nach Veillchen und frisch gespitztem Bleistift, die Struktur ist fein gewoben mit einem passenden Tanninkleid, durch das ein ganz feiner Saft fließt, die Konzentration wird deutlich durch ein wenig salzige Mineralität im Finale."  
91 Punkte (Top Ten) Eichelmann 2013

"Cuvée X, einer der legendärsten Cabernet dominierten Weine Deutschlands"  
VINUM