

KNIPSER



2008er Cuvée X

Qualitätswein trocken

Rebsorten: Cabernet Sauvignon (38%), Merlot (42%), Cabernet Franc (20%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

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

Trinkreife/Lagerung: 2012 bis 2021

Säure: 6,0 g/l

Restsüße: 0,8 g/l

Alkohol: 14,1 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.

„Klare rote Frucht, dezent würzig, gute Konzentration; herrlich viel Saft, feine Tannine, gute Struktur, kräftig, harmonisch, elegant, sehr lang.“ 91 Punkte Eichelmann 2012