

KNIPSER



2018er Cuvée X

Qualitätswein

Rebsorten: Cabernet Franc (52%), Merlot (20%), Cabernet Sauvignon (28%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes und Schmorgerichte vom Lamm, Rind und Wild

Trinkreife/Lagerung: 2022 bis 2030+

Säure: 5,3 g/l

Restsüße: 0,6 g/l

Alkohol: 14,5 % vol.

Klassischer Bordeaux-Blend.

Die Trauben wachsen in unseren besten, überwiegend 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 im Ausnahmejahr 2018 bereits Ende September selektiv von Hand statt.

Die mediterranen Klimaverhältnisse dieses Sommers sorgten für perfekte hochreife Bilderbuchtrauben mit fabelhaften 107° Oechsle.

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. Die Abfüllung erfolgte im Juni 2021.

Pressestimmen:

Vinum Weinguide 2022:

"Mega konzentriert und stoffig. Perfekte Profiteure des Jahrgangs 2018." 94 Punkte

Eichelmann Deutschlands Weine 2022:

"Herrlich eindringlich mit Noten von dunklen Beeren, Kräutern, Menthol und dezenter grüner Paprika, am Gaumen besitzt der Wein perfekt eingebundenes Holz, viel dunkle Frucht, kühle Frische und reife Tannine, ist sehr nachhaltig." 92 Punkte

Gault&Millau Weinguide:

" (...)Vielmehr müssen hier Dionysos und Bacchus gleichermaßen Pate gestanden haben, als die beiden in den 1980er Jahren Bordelaiser Reben in der Pfalz anbauten und einen legendär guten Wein daraus machten. Ihre Cuvée X ist schlicht und einfach Kult (...)"

Falstaff:

"Mit dieser Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc schuf Werner Knipser in den 90er Jahren die Urmutter aller deutschen Bordeaux-Blends. Inzwischen haben die Reben ein Alter erreicht, das den Weinen noch mehr Dichte und Tiefe verleiht." 