

KNIPSER



2014er Cuvée X

Qualitätswein

Rebsorten: Merlot (46%), Cabernet Sauvignon (32%), Cabernet Franc (22%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes und Schmorgerichte vom Lamm, Rind und Wild

Trinkreife/Lagerung: 2018 bis 2024+

Säure: 6,0 g/l

Restsüße: 0,5 g/l

Alkohol: 13,9 % vol.

Klassischer Bordeaux-Blend im Stil eines Medoc.

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 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:

Eichelmann - Deutschlands Weine 2018

"(...)die Cuvée X ist noch etwas komplexer und konzentrierter, zeigt dunkle Beeren, feine Röstnoten, Leder, Mokka und etwas Eisen, besitzt frische Säure, jugendliche Struktur und Länge." 91 Punkte

Falstaff · Februar 2018

"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. Ist die Cuvée schon in Normaljahren eine ernste Konkurrenz für Bordeaux, so gilt dies umso mehr für die Steigerung XR in Spitzenjahren."