

KNIPSER



2017er Cuvée X

Qualitätswein

Rebsorten: Cabernet Sauvignon (48%), Merlot (30%), Cabernet Franc (22%)

Geschmacksrichtung: durchgegoren trocken

Speiseempfehlung: Kurzgebratenes und Schmorgerichte vom Lamm, Rind und Wild

Trinkreife/Lagerung: 2020 bis 2027+

Säure: 5,5 g/l

Restsüße: 0,3 g/l

Alkohol: 14,2 % 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 in den letzten Oktobertagen selektiv von Hand statt.

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:

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

