



WÖHRWAG  
WEINGUT

EIN TIEFER **SCHLUCK** AUS  
DER  
**SCHWÄBISCHEN**  
**SEELE.**

**2015 GROSSE RESERVE X**  
**Rotweincuvée trocken**

<b>Rebsorte</b>	35% Cabernet Sauvignon 18% Cabernet Franc 47% Merlot
<b>Qualitätsstufe</b>	Deutscher Qualitätswein
<b>Boden</b>	Gips- Keuper
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	3,3 g/l
<b>Säure</b>	5,5 g/l
<b>A.P.-Nr.</b>	360 022 17

**Charakter**

tiefdunkel präsentiert sich diese Cuvée im Glas. Aromen von Waldfrüchten, Wacholderbeere, Pfeffer, Pflaume und Paprika umspielen die Nase.

Am Gaumen überzeugt er mit seiner kräftigen Struktur und seinem vollmundigen, würzigen Abgang. Er verspricht ein großartiges Entwicklungspotential, das seinen Anfang im über 18-monatigen Ausbau in 225 Liter Eichenholzfässern gefunden hat.

**Der Buchstabe X**

diente 1998 zunächst als Platzhalter, da für diese Cuvée noch kein Name gefunden war, hat dann aber schnell als Name überzeugt.

**Empfehlung zu**

Rehrücken, Lamm oder Rinderbraten.

**Trinktemperatur** 16 - 18°C  
**optimale Trinkreife** bis 2025

