

EIN TIEFER SCHLUCK AUS
DER
SCHWÄBISCHEN
SEELE.

2012 GROSSE RESERVE X
Rotweincuvée trocken

Rebsorte	42% Cabernet Sauvignon 42% Merlot 16% Cabernet Franc
Qualitätsstufe	Deutscher Qualitätswein
Boden	Gips- Keuper
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,8 g/l
Säure	4,8 g/l
A.P.-Nr.	360 022 14

Charakter

Tiefrot zeigt er sich im Glas und lässt einen prägnanten Duft nach schwarzer und roter Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, Minze, Zartbitterschokolade, Wacholderbeere und etwas grüner Paprika wahrnehmen.

Am Gaumen entfaltet er sich kraftvoll und vollmundig mit einer ausgewogenen Tannin-Struktur, anregenden Säure, belebenden Frucht und einem langen, samtig-würzigen Abgang. Er verspricht ein großartiges Entwicklungspotential, das seinen Anfang im über 18-monatigen Ausbau im 225 Liter Eichenholzfass 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

allen kräftigen Fleischgerichten wie Rind, Lamm und Wild

Trinktemperatur 16 – 18°C

optimale Trinkreife bis 2022

