



2016 Cuvée X

Pfalz, Weingut Knipser

Klassischer Bordeaux-Blend

Beschreibung:

Zu einer Zeit als Cabernet Sauvignon und Merlot in deutschen Weinbergen noch kaum verbreitet waren, setzten die Knipsers bereits erfolgreich auf diese mittlerweile international verbreiteten Rebsorten. Die Trauben für diesen gelungenen Bordeaux-Blend wachsen in den besten, überwiegend von Kalkgestein geprägten Lagen des Weingutes, in denen der Ertrag durch Rebschnitt und Auslese stark reduziert wurde, um einen dichten und intensiven Wein zu erhalten. Für die perfekte Veredelung sorgt ein 24-monatiger Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Rot mit schwarzem Kern, im Bukett ähnlich eines feinen Bordeaux mit viel Schwarzkirsche, Cassis, Pflaumen, Gewürze, Lakritze und Zartbitterschokolade. Am Gaumen vereinigt sich pure Kraft mit fantastischer Eleganz. Extrem komplex und dicht gewoben, neben der feinen Frucht gekonnter Holzeinsatz in Form subtiler Röstaromen und Kaffeenoten. Extrem lang und persistent am Gaumen, ein großartiger Wein, der viele Bordeaux hinter sich lässt.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Deutschland

Region: Pfalz

Produzent: Knipser

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1116516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cuvée X

Pfalz
Weingut Knipser

Herkunft:	Deutschland
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.