



## Cuvée X

Pfalz, Weingut Knipser

Ein Meilenstein für deutsche Rotweine

### 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 wuchsen 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 Bouquet 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.

### 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:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Deutschland

**Produzent:** Weingut Knipser

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Rebsorte(n):** 37.5% Merlot, 37.5% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1116520

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Cuvée X

Pfalz  
Weingut Knipser

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Deutschland                                                                                              |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19/20                                                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 37.5% Merlot, 37.5% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon                                               |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.0%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |