

## 2018er Cuvée X

### *trocken*

Eichelmann Deutschlands Weine 2022:

"(...) herrlich eindringlich mit Noten von dunklen Beeren, Kräutern, Menthol und dezenter grüner Paprika, am Gaumen besitzt der Wein perfekt eingebundenes Holz, viel dunkle Frucht, kühle Frische und reife Tannine, ist sehr nachhaltig (...)" 92 Punkte

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 im Ausnahmejahr 2018 bereits Ende September selektiv von Hand statt. Die mediterranen Klimaverhältnisse dieses Sommers sorgten für perfekte hochreife Bilderbuchtrauben mit fabelhaften 107° Oechsle. 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 Barrriques aus französischer Eiche. Die Abfüllung erfolgte im Juni 2021.