

x-tra 2019

frisch,fruchtig, beschwingt...



x-tra 2019 ist ein relativ leichter und fruchtiger Rotwein, den ich aus meinen drei Traubensorten gekeltert habe - ein preiswerter und beschwingter Begleiter für den Alltag.

Dunkles Kirschrot fällt sofort ins Auge...

Schwarze, vollreife Kirschen und schwarze Johannisbeeren, ein Hauch Brombeeren, Kaffee und Bitterschokolade geben sich im Gaumen und in der Nase ein Stelldichein, ein Hauch Gewürznoten rundet das Ganze ab...

x-tra ist ein sehr gefälliger Allround-Begleiter, der im Sommer auch kühler getrunken werden kann.

Jahrgang	2019
Traubensorten	50 % Merlot 30% Chambourcin 20% Cabernet-Sauvignon
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Ausbau	Stahltank
Abfüllung	Juli 2023
Reife	trinkfertig
Reifepunkt	2025 bis 2027
Temperatur	zwischen 12° und 19° Celsius

süffiger Alltagswein, passt gut zu Fleisch- und Käseplatten, Pasta und leichten Mahlzeiten

x-tra 2019

fresh, fruity, lively...



X-tra 2019 is a light and fruity red wine, made from my three grape varieties, ideal as an inexpensive and lively companion for everyday consumption. Its dark cherry red color immediately attracts attention, heralding an intriguing taste experience.

On the nose and palate, notes of ripe cherries and blackcurrants emerge, accompanied by a hint of blackberries, coffee and dark chocolate, with a slight touch of spice to complete the experience.

X-Tra is a pleasant and versatile wine, also perfect to be enjoyed chilled on summer days.

Vintage	2019
Grape varieties	50 % Merlot 30% Chambourcin 20% Cabernet-Sauvignon
Alcohol content	11.5%
Ageing	stainless steel barrel
Bottling	July 2023
Current ripening	Ready to drink
Ripening peak	2025 - 2027
Tasting temperature	12° - 19°

A pleasant wine that goes well with meats and cheeses, but also pasta or light dishes.

x-tra 2019

frais, fruité, vif...



X-tra 2019 est un vin rouge léger et fruité, élaboré à partir de mes trois cépages, idéal comme compagnon peu coûteux et vif pour la consommation quotidienne. Sa couleur rouge cerise foncée attire immédiatement l'attention, annonçant une expérience gustative intrigante.

Au nez et en bouche, des notes de cerises mûres et de cassis se dégagent, accompagnées d'une pointe de mûres, de café et de chocolat noir, avec une légère touche d'épices pour compléter l'ensemble.

X-Tra est un vin agréable et polyvalent, également parfait pour être dégusté frais les jours d'été.

Millésime	2019
Cépages	50 % Merlot 30% Chambourcin 20% Cabernet-Sauvignon
Teneur en alcool	11.5%
Vieillessement	canon (acier inoxydable)
Embouteillage	Juillet 2023
Maturation actuelle	prêt à boire
Pic de maturation	2025 - 2027
Température de dégustation	12° - 19°

Un vin agréable qui se marie bien avec les viandes et les fromages, mais aussi les pâtes ou les plats légers.

x-tra 2019

fresco, fruttato, vivace...



X-tra 2019 è un vino rosso leggero e fruttato, prodotto con i miei tre vitigni, ideale come compagno economico e vivace per il consumo quotidiano. Il suo colore rosso ciliegia scuro attira subito l'attenzione, preannunciando un'esperienza gustativa intrigante.

Al naso e al palato, emergono note di ciliegie e ribes neri maturi, accompagnate da un accenno di more, caffè e cioccolato fondente, con un leggero tocco di spezie a completare l'insieme.

X-Tra si rivela un vino piacevole e versatile, perfetto anche da gustare fresco nelle giornate estive.

Annata	2019
Varietà di uva	50 % Merlot 30% Chambourcin 20% Cabernet-Sauvignon
Gradazione alcolica	11.5%
Affinamento	Botte di inox
Imbottigliamento	Luglio 2023
Maturazione attuale	Pronto ad essere bevuto
Picco di maturazione	2025 - 2027
Temperatura di degustazione	12° - 19°

Un vino gradevole che si abbina bene a carni e formaggi, ma anche pasta o piatti leggeri.