



# HERZOG von WÜRTTEMBERG

DAS WEINGUT AUF DER DOMÄNE MONREPOS



## 2019 DUX Rotwein-Cuvée trocken

**BEST RED WINE OF THE YEAR 2022  
AWC VIENNA - SPECIAL TROPHY**



Ein besonderer Wein, der nicht in jedem Jahr erzeugt wird, im Rotwein-Sortiment des Hauses eine Spitzenstellung einnimmt und schon bei bedeutenden Wettbewerben wie dem Deutschen Rotweinpreis auf dem Sieger-Treppchen stand. Er steht für das Lebenswerk des Seniors der Familie, S.K.H. Carl Herzog von Württemberg, der 1936 geboren wurde. 83 Jahre danach wuchsen die Trauben für diesen bedeutenden Wein heran. Der Name Dux ist ein alter Adelstitel, entstanden im Römischen Reich, der im Lateinischen für „Anführer“ oder „Feldherr“ steht. So betitelt wurden einst die Befehlshaber der Grenztruppen. Später wurde daraus der Titel Herzog.

### KURZBESCHREIBUNG:

Für den DUX wechselt, wenn der Jahrgang überhaupt seine Erzeugung zulässt, die Sortenzusammensetzung. 2019 waren Cabernet, Lemberger und Zweigelt aus verschiedenen ausgewählten Gemarkungen im Spiel. Zum Teil fanden hochreife, aber absolut gesunde Trauben Verwendung, die durch ihren Zuckergehalt für viel Kraft im Wein sorgten. Der Ausbau erfolgte größtenteils im neuen Holz aus Eiche aus den herzoglichen Wäldern. Das tiefdunkle Ergebnis ist enorm konzentriert, zeigt florale Noten, rote Früchte, besitzt viel Fülle und erinnert an Leder. Im Geschmack ist der Wein enorm gehaltvoll, dicht und feurig, mit einem harmonischen Muskelspiel. Dekantieren ist angebracht, damit er sich voll entfalten kann. Sein Lagerpotenzial ist enorm.

Passt besonders gut zu feinen Wildgerichten (Rehrücken, Rehfilet), Rinderfilet, geschmortem Rindfleisch, gebratenem Lamm und auch zu Gans und Ente.

<b>ALKOHOL</b>	14,5 % vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,7 g/l
<b>SÄURE</b>	5,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	14 bis 18°C