



JUPITER

WEINKELLER

2014

Optimum Cuvée Trocken

~ im Barrique gereift ~

Ein Geschmackserlebnis, das viele internationale Topweine in den Schatten stellt. Deutscher Rotwein auf Weltklasse-Niveau: Die Spitzencuvée unseres Hauses aus dem Jahrgang 2014. Ertragsreduktion, beste Lagen und alte Reben sind Voraussetzung für Topweine.

Die Rebsorten Portugieser und etwas Lemberger, verbunden mit dem 18-monatigen Ausbau in neuen französischen Barriquefässern, verleihen diesem Kraftprotz eine unglaubliche Struktur. Markante Aromen von schwarzen Beeren, Tabak, Leder und dunkler Schokolade verbinden sich mit edler Würze. Ungemein dicht, komplex und filigran mit einem rassigen, sehr langen Finale.



Artikelnummer:	0075
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Portugieser, Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Weinstil / Charakter:	kräftig, Barrique / Holzfass
Verschlussart:	Kork

Restsüße:	1,9 g/l
Säure:	4,9 g/l
Alkohol:	14,5 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C

Anlass:	Sofa / Entspannung Hochzeit Einladung / Rendezvous
---------	--

Speiseempfehlung:	Käse würzig Lamm Rind Wild
-------------------	-------------------------------------

