



# JUPITER

## WEINKELLER

2018

### Creation Lemberger QbA trocken

Die württembergische Paraderebsorte zeigt hier was in ihr steckt. Für diesen edlen Tropfen wird ausschließlich eine Selektion bester, vollreifer Trauben aus unseren Premiurlagen verwendet. Die Erträge sind extrem reduziert. Der Ausbau erfolgt 12 Monate teilweise in neuen, französischen Barriques von höchster Qualität. In der Nase ein sehr intensiver Duft von schwarzen Kirschen, hochreifen Walderdbeeren, hinzukommen Noten von edler Bitterschokolade, Veilchen und wunderbare Gewürznoten. Fruchtfülle, Eleganz, seidige Tannine und riesiges Potential in perfektem Einklang. Unglaublich komplex und vielschichtig, mit einem nachhaltigen, sehr rassigen Finale ? jeder Schluck ein Treffer!



Artikelnummer:	1105
Weinart / Sortiment:	Rotwein
Rebsorte:	Lemberger
Geschmack:	trocken
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Lage:	Heuchelberg
Weinstil / Charakter:	kräftig, Barrique / Holzfass
Verschlussart:	Longcap

Restsüße:	3,2 g/l
Säure:	4,6 g/l
Alkohol:	14,0 Vol%
Allergene:	Enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16 - 18 °C

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

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

