



# JUPITER

## WEINKELLER

2018

### Optimum Cuvée Trocken

Ein Geschmackserlebnis, das viele internationale Topweine in den Schatten stellt. Deutscher Rotwein auf Weltklasse-Niveau: Die Spitzencuvée unseres Hauses aus dem Jahrgang 2018. Ertragsreduktion, beste Lagen und alte Reben sind Voraussetzung für Topweine. Die Rebsorten Lemberger, Syrah und Merlot, verbunden mit der 18-monatigen Ruhe und Reife im Holz, verleihen diesem Kraftprotz eine unglaubliche Struktur. Markante Aromen von schwarzen Beeren, Pflaume, dunkler Schokolade, Kaffee, Vanille und Lakritze verbinden sich mit edler Würze. Ungemein dicht, komplex und filigran mit einem rassigen, sehr langen Finale. Herrlich elegante Röstaromen.

Optimum - der Name ist Programm!



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

Restsüße:	2,3 g/l
Säure:	5,6 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
-------------------	-------------------------------------

