



2019

CUVÉE JAKOB SCHOLLER



Unsere Jakob Scholler Cuvée verbindet das Beste aus unseren beliebten Rotweinrebsorten Merlot und Cabernet Sauvignon.

Im Glas begrüßt er mit sattem Rot und fruchtigen Aromen von schwarzen Kirschen und Zwetschgen. Am Gaumen zeigt er eine würzige Note mit einem Hauch von Eukalyptus und Paprika. Im Finale ist diese Cuvée dominiert von einem herrlichen Hauch von zartbitterer Schokolade.

GENUSS	Passender Begleiter zu rotem Fleisch und Wild, Fondue, Raclette und würzigem Käse. Oder einfach als Begleiter für lange Abende.
BODEN	Kalkmergel und Lehm, mit tertiärem Kalkgestein durchsetzt
VINIFIKATION	Ausbau im Eichenholzfass mit 20 Monaten Reifezeit
GESCHMACK	trocken
WEINART	Rotwein
KLASSIFIKATION	Lagenwein
REBSORTEN	Merlot, Cabernet Sauvignon
INHALT	0,7 Liter
TRINKTEMPERATUR	15 - 17 °C
ANALYSE	A 13,6 %vol RZ 0,2 g/l S 5 g/l
ARTIKEL-NR.	907

Scannen und
bestellen:

