



W e i n e x p e r t i s e

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.



Weinexpertise



NAEGELE CHRONOS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	118-14
Gebinde:	Magnum 1,5 ltr
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2014
Ort/Lage:	NAEGELE CHRONOS
Boden:	Bundsandstein
Rebsorte:	Cuvée rot
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	geringe Erträge von nur 45 hl/ha, manuelles Entblättern der Traubenzone, halbieren der Trauben von Hand garantieren eine sehr hohe Lagerfähigkeit von mind. 10 Jahren
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2015 Großer Wein des Barrique Forum Pfalz 2015
Auslobung:	Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Kaffeebohne, Merlot, Pinot Noir Großer Wein des Barrique Forum Pfalz 2015 Internationaler Wettbewerb Schokolade, Süßholz und Vanillemark, begleitet von konzentrierter schwarzer Johannisbeere und einem Hauch von gerösteter Paprika. Am Gaumen präsentieren sich dunkle Kirschnoten mit Walnusskrokant und etwas Piment. viel Fülle, komplex, langer Nachhall
Speiseempfehlung:	kräftige Gerichte Big Game gegrillte Rind- und Lammgerichte, Lammragout, Rinderfilet oder Dry-aged Steak
Trinktemperatur:	14-16° C
Alkohol:	13,82 %Vol.
Säure:	5,8 q/l

*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.