



# **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: Naturkorken

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikel:            | 118-15   |
| Gebinde:            | Magnum 1,5 ltr   |
| Land/Anbaugebiet:   | Pfalz  |
| Jahrgang:           | 2015   |
| 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:       | Großer Wein des Barrique Forum Pfalz 2015  |
| Auslobung:          | Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Kaffeebohnen, Pfeffer, 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, gegrillte Rind- und Lammgerichte, Lammragout, Rinderfilet oder Dry-aged Steak   |
| Trinktemperatur:    | 14-16° C   |
| Alkohol:            | 13,82 %Vol.  |
| Säure:              | 5,8 g/l  |

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