



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:	0.75 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
Auslobung:	Cuvée aus Silber-Rüst-Sauvignon, Kaffeebohne, Aromatisierten Rotweinstil: 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, Dry-aged Steak
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	14,53 %Vol.
Säure:	5,2 g/l

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