



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, Kaffeebohne, Internationaler 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, 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.