



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 KAIROS



Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	195-20
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2020
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg
Boden:	NAEGELE KAIROS
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Die Burgunder-Familie gehört zu den frühesten aus den Wildreben ausgelesenen Rebsorten und wurde von Karl dem Großen im Jahr 884 an den Bodensee gebracht. Als Pinot Noir oder Pinot Nero ist die Sorte in ganz Mitteleuropa, aber auch in den Übersee-Gebieten heimisch geworden.
Auszeichnung:	GROSSER WEIN DES FORUM PFALZ
Auslobung:	Die Speerspitze unserer Spätburgunder. Im Glas dunkles Rubinrot. In der Nase sehr tiefgründiger, würziger Duft mit leicht pfeffrigen Noten und komplexer Frucht von schwarzen Kirschen und Heidelbeeren. Dazu gesellen sich etwas Muskat und Lorbeer in Begleitung von leicht süßlicher Nelke und warmen schokoladigen Noten. Im Mund mit mineralischer Konzentration, weichen Tanninen und dosierter Säure. Am Gaumen sehr würzig mit leichten Frucht- und Pimentnoten.
Speiseempfehlung:	Ideal zu Wild-und Gänsegerichten, geschmortem Lammbraten, Ofengemüse oder zum Dry-aged Rumpsteak.

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



Weinexpertise

Alkohol:	14,23 %Vol.
Säure:	6,1 g/l

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