



# **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



## 2022 SAIGNÉE DE NAEGELE

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

|                     |  |
|---------------------|--|
| Artikel:            | 162-22   |
| Gebinde:            | 0.75 Ltr.  |
| Land/Anbaugebiet:   | Deutschland/Pfalz  |
| Jahrgang:           | 2022   |
| Ort/Lage:           | Hambach  |
| Boden:              | SAIGNÉE DE NAEGELE   |
| Rebsorte:           | Rosé   |
| Qualitätsstufe:     | QBA  |
| Geschmacksrichtung: | trocken  |
| Besonderheiten:     | `SAIGNÉE` stammt aus dem Französischen und bedeutet wörtlich übersetzt so viel wie `Aderlass` oder `blutend`. Der Begriff nimmt Bezug auf die Methode der Weinbereitung, bei dieser der Rotweinstein vor Beginn der Gärung ein Teil des Saftes entzogen wird, ohne die Trauben abzupressen. Der weiter verarbeitete Most ergibt einen herrlich erfrischend fruchtigen, unkomplizierten Roséwein. |
| Auszeichnung:       | WORLD OF ROSÉ - eine Kammerpreismünze 2023   |
| Auslobung:          | Ein saftig, fruchtiger Roséwein mit feinen Anklängen von Erdbeeren. Fruchtiger Balkon- und Terrassenwein.  |
| Speiseempfehlung:   | Passt zum Barbecue oder perfekt zu Schalentieren und Meeresfrüchten.   |
| Trinktemperatur:    | 8-10   |
| Alkohol:            | 11,16 %Vol.  |
| Restzucker:         | 5,4 g/l  |
| Säure:              | 6,2 g/l  |

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