



Weinexpertise



NAEGELE CHRONOS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	517-20
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2020
Ort/Lage:	Pfälzer
Boden:	NAEGELE CHRONOS
Rebsorte:	Ohne sorte Weiss
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Die Cuvée dieser zwei Burgunder-Sorten paart das markante Säurespiel eines Weißburgunders mit der erfrischenden Würze eines Chardonnay. Der Most wurde in Erst- und Zweitbelegungen von Barriques aus amerikanischer Eiche vergoren.
Auslobung:	Duft nach reifem Obst, Melone, gerösteten Nüssen, Brioche, ein Hauch Vanille, viel Schmelz, cremige Noten, reichlich Körper, merkliche aber gut integrierte Holznote, die dem Wein zusätzliche Fülle und Komplexität verleihen.
Speiseempfehlung:	hervorragend zu Kalb, Fisch, aber auch als `Rotwein-Alternative`, passt hervorragend zu gereiftem Käse
Alkohol:	13,08 %Vol.
Restzucker:	3,8 g/l
Säure:	5,4 g/l

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