



# Weinexpertise



## NAEGELE CHRONOS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkork

Artikel:	517-18
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2018
Ort/Lage:	Pfälzer
Rebsorte:	Ohne sorte Weiss
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	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
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2019
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 verleiht
Speiseempfehlung:	hervorragend zu Kalb, Fisch, aber auch als `Rotwein-Alternative`, passt hervorragend zu gereiftem Käse
Alkohol:	13,8 %Vol.
Restzucker:	5,9 g/l
Säure:	6,3 g/l

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