



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: Naturkork

Artikel:	517-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2021
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	NAEGELE `CHRONOS`
Rebsorte:	Weißburgunder/Chardonnay
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Die Cuvée zweier Burgunder-Sorten paart das markante Säurespiel eines Weißburgunders mit der erfrischenden Würze eines Chardonnay und geht so eine perfekte Symbiose ein. Der Ausbau erfolgte in erst- und zweitbelegten Barriques aus amerikanischer Eiche.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2021
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 und gereiftem Käse, aber auch eine ausdrucksstarke `Rotwein-Alternative`.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	13,33 %Vol.
Restzucker:	3,4 g/l
Säure:	6,5 g/l

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