



Weinexpertise



NAEGELE CHRONOS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 118-19 |
| Gebinde: | 1,5 Ltr. |
| Land/Anbaugebiet: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2019 |
| Ort/Lage: | NAEGELE Chronos |
| Boden: | Bundsandstein |
| Rebsorte: | Cuvée rot |
| Qualitätsstufe: | QBA |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Besonderheiten: | geringe Erträge von nur 45 hl/ha, manuelles Entblättern der Traubenzone, halbieren der Trauben von Hand, dadurch sehr hohe Lagerfähigkeit von mind. 10 Jahren |
| Auslobung: | Cuvée aus Cabernet Sauvignon & Merlot im internationalen Rotweinstil - feine Röstaromen, Kaffeenoten, Aromen von dunkler Schokolade, Süßholz und Vanillemark, konzentrierte schwarze Johannisbeere & einem Hauch von gerösteter Paprika, am Gaumen dunkle Kirschnoten mit Walnusskrokant & etwas Piment, viel Fülle, komplex, langer Nachhall |
| Speiseempfehlung: | zu Braten und gegrillten Rind- und Lammgerichten, Lammragout, Rinderfilet, Dry-aged Steak |
| Trinktemperatur: | 14-16 |
| Alkohol: | 13,77 %Vol. |
| Säure: | 6,1 g/l |

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