



# **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: Naturkorken

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikel:            | 118-20  |
| Gebinde:            | 0.75 Ltr.   |
| Land/Anbaugebiet:   | Deutschland/Pfalz   |
| Jahrgang:           | 2020  |
| Ort/Lage:           | Hambach   |
| Boden:              | NAEGELE CHRONOS   |
| Rebsorte:           | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  |
| Qualitätsstufe:     | QBA   |
| Geschmacksrichtung: | trocken   |
| Besonderheiten:     | Ein Spitzenwein - geschaffen mit und für die Zeit! In Anlehnung an den griechischen Begriff `Chronos` für Zeit, weist dieser darauf hin, dass hier ein ganz besonderes Tröpfchen schlummert, welches wie geschaffen zum Lagern und Bewahren ist- ad multos annos!   |
| Auszeichnung:       | Goldene Kammerpreismünze 2022GROSSER WEIN DES FORUM PFALZ   |
| Auslobung:          | Im Glas tiefes Rot mit purpurnen Reflexen. In der Nase mischen sich subtile Holznoten mit intensiven Aromen von dunklen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, einem Hauch von roten Paprikas und etwas weißem Pfeffer. Am Gaumen feine Röstaromen, Kaffeenoten, dunkle Schokolade, Süßholz und Vanillemark, dunkle Kirschnoten & etwas Piment, viel Fülle und Komplexität. Der Abgang besticht durch pure Eleganz. |
| Speiseempfehlung:   | Perfekt zu Braten und geschmorten oder gegrillten Rind- und Lammgerichten. Jetzt genießen oder in ein paar Jahren!  |
| Trinktemperatur:    | 14-16°  |
| Alkohol:            | 14,14 %Vol.   |

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



# Weinexpertise

Säure: 5,8 g/l

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