



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°
*Die analytischen Werte sind ca-Werte und können sich bei Nachfüllung leicht verändern.	
Alkohol:	14,14 %Vol.



Weinexpertise

Säure: 5,8 g/l

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