



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 - MAGNUM

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	118-20
Gebinde:	1,5 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2020
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.