



Weinexpertise



NAEGELE FEUER

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	196-16
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2016
Ort/Lage:	`Feuer`
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Premium-Spätburgunder aus der alten Gewanne `Feuer` 15 Monate im Holzfass gereift. stark reduzierte Erntemenge von 45 hl/ha
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2018
Auslobung:	Kühle Frucht, gepaart mit komplexer und doch eleganter Struktur. Duft nach roten Beeren, reifen Kirschen und Veilchen Kräftig und samtiges Mundgefühl, feinsaftige Frucht mit Säurebiss, feine Röst- und Vanillenoten im Abgang
Speiseempfehlung:	vielseitiger Begleiter zu Wildgerichten, Schweinefilet, Gemüsequiche mit TomatenCocq au Vin, oder Entrecote
Trinktemperatur:	14-18°C
Alkohol:	13,37 %Vol.
Restzucker:	2,6 g/l
Säure:	5,6 g/l

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