



Weinexpertise



NAEGELE FEUER

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 196-18 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Land/Anbaugebiet: | Pfalz |
| Jahrgang: | 2018 |
| 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: | |
| 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: | 13,67 %Vol. |
| Restzucker: | 1,9 g/l |
| Säure: | 6,1 g/l |

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