



Weinexpertise



NAEGELE DOMUS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

| | |
|---------------------|---|
| Artikel: | 127-18 |
| Gebinde: | 0.75 Ltr. |
| Jahrgang: | 2018 |
| Ort/Lage: | Pfalz |
| Rebsorte: | Ohne Sorte rot |
| Qualitätsstufe: | QBA |
| Geschmacksrichtung: | trocken |
| Besonderheiten: | Cuvée aus je 40 % aus Dornfelder und Cabernet Mitos, sowie 20% Regent wurde nach der traditionellen Maischegärung und einem biologischen Säureabbau zum Teil im Fuderfass und zum Teil in zweit- und drittbelegten Barriques gelagert |
| Auslobung: | kraftvoll würzig und tiefdunkel mit fein eingebunden Tanninen. Dunkle Beerenfrüchte von Brombeere und Holunder, feine Anklänge von Vanille und Röstaromen runden den Wein harmonisch ab |
| Speiseempfehlung: | passender Begleiter zum Rumpsteak mit Zwiebeln, zu Kurzgebratenem und Wildgerichten |
| Alkohol: | 13,59 %Vol. |
| Restzucker: | 3,6 g/l |
| Säure: | 6,3 g/l |

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