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.

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

W e i n e x p e r t i s e

2022 Heroldrebe Rosé

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	173-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Heroldrebe
Rebsorte:	Heroldrebe rosé
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	lieblich
Besonderheiten:	Die Heroldrebe wurde 1929 von August Herold an der staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg gezüchtet. Herold gilt auch als Züchter der Rebsorten `Kerner`, `Dornfelder` und `Helfensteiner`. Sie ist eine Kreuzung bestehend aus Blauen Portugieser und Lemberger. Die Verbreitung der Heroldrebe beschränkt sich hauptsächlich auf die Anbaugebiete Pfalz, Rheinhessen und Württemberg.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Dieser Wein präsentiert mit seinen zarten Aromen von frischen Erdbeeren und Himbeeren als ein anregender, feinfruchtig verspielter Begleiter an warmen Sommerabenden.
Speiseempfehlung:	Durch ausgewogene natürliche Restsüße eignet er sich hervorragend zu süß-sauren Gerichten, sowie zur asiatischen Küche.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	10,18 %Vol.

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

Säure:

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de

W e i n e x p e r t i s e

7,1 g/l

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

Weingut Georg Naegele Schloßbergkellerei GmbH&CoKG, Schloßstrasse 27-29, 67434 Hambach/Weinstrasse
Telefon: 06321-2880 - Telefax: 06321-30708 - info@naegele-wein.de