



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 DOMUS

Artikel:	127-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	NAEGELE DOMUS
Rebsorte:	Dornfelder, Merlot, Cabernet Sauvignon
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	NAEGELE DOMUS ist unser `kleines` Rotweincuvée. Ein unkomplizierter `Hauswein` internationaler Machart in Anlehnung an den lateinischen Begriff `Domus` - das Haus. Die Trauben aus Hambacher Gemarkung wurden an verschiedenen Leseterminen, zum jeweils optimalen Reifezeitpunkt geerntet.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2024
Auslobung:	Der Wein präsentiert sich 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:	Ein passender Begleiter zum Rumpsteak mit Zwiebeln, zu Kurzgebratenem und Wildgerichten.
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	12,8 %Vol.
Restzucker:	1,9 g/l

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