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 SAIGNÉE DE NAEGELE

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	162-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	SAIGNÈE DE NAEGELE
Rebsorte:	Rosé
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	`SAIGNÉE` stammt aus dem Französischen und bedeutet wörtlich übersetzt so viel wie `Aderlass` oder `blutend`. Der Begriff nimmt Bezug auf die Methode der Weinbereitung, bei dieser der Rotweinmaische vor Beginn der Gärung ein Teil des Saftes entzogen wird, ohne die Trauben abzupressen. Der weiter verarbeitete Most ergibt einen herrlich erfrischend fruchtigen, unkomplizierten Roséwein.
Auszeichnung:	WORLD WINE SIDE ROSÉ Silberne Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Ein saftig, fruchtiger Roséwein mit feinen Anklängen von Erdbeeren. Fruchtiger Balkon-und Terrassenwein.
Speiseempfehlung:	Passt zum Barbecue oder perfekt zu Schalentieren und Meeresfrüchten.
Trinktemperatur:	8-10
Alkohol:	11,16 %Vol.
Restzucker:	5,4 g/l
Säure:	6,2 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