



Weinexpertise



NAEGELE CHRONOS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	118-20
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2020
Ort/Lage:	NAEGELE Chronos
Boden:	NAEGELE CHRONOS
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	geringe Erträge von nur 45 hl/ha, manuelles Entblättern der Traubenzone, halbieren der Trauben von Hand, dadurch sehr hohe Lagerfähigkeit von mind. 10 Jahren
Auslobung:	Ein Spitzenwein - geschaffen mit und für die Zeit! In Anlehnung an den griechischen Begriff `Chronos` für Zeit, weist dieser darauf hin, dass hier ein ganz besonderes Tröpfchen schlummert, welches wie geschaffen zum Lagern und Bewahren ist- ad multos annos! Diese Rotweincuveé aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc reifte nach dreiwöchiger Maischegärung, für 18 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche. Frisch und elegant, in der Nase mischen sich subtile Holznoten mit intensiven Aromen von roten Früchten. Am Gaumen feine Röstaromen, Kaffeenoten, dunkle Schokolade, Süßholz und Vanillemark, konzentrierte schwarze Johannisbeere, dunkle Kirschnoten & etwas Piment, viel Fülle und Komplexität. Der Abgang besticht durch pure Eleganz. Jetzt genießen oder in ein paar Jahren!
Speiseempfehlung:	zu Braten und gegrillten Rind- und Lammgerichten, Lammragout, Rinderfilet, Dry-aged Steak

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

Minimale Temperatur: 11-13°C



Weinexpertise

Alkohol:	14,14 %Vol.
Säure:	5,8 g/l

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