



Weinexpertise



NAEGELE DOMUS

Artikel:	127-21
Gebinde:	0.75 Ltr.
Jahrgang:	2021
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:	13,38 %Vol.
Restzucker:	1,9 g/l
Säure:	6 g/l

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