



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 CHRONOS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	118-17
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2017
Ort/Lage:	NAEGELE Chronos
Boden:	Bundsandstein
Rebsorte:	Cuvée rot
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	geringe Erträge von nur 45 hl/ha, manuelles Entblättern der Traubenzone, halbieren der Trauben von Hand garantieren eine sehr hohe Lagerfähigkeit von mind. 10 Jahren
Auslobung:	Cuvée aus 100% Pinot Noir, Kaffeebohnen, Schokolade, Süßholz und Vanillemark, begleitet von konzentrierter schwarzer Johannisbeere und einem Hauch von gerösteter Paprika. Am Gaumen präsentieren sich dunkle Kirschnoten mit Walnusskrokant und etwas Piment. viel Fülle, komplex, langer Nachhall
Speiseempfehlung:	kräftige Gerichte, gegrillte Rind- und Lammgerichte, Lammragout, Rinderfilet, Dry-aged Steak
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	13,55 %Vol.
Restzucker:	3 g/l
Säure:	5,4 g/l

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