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

`UNSER FRÜHLINGSBOTE`

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	270-23
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2023
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	UNSER FRÜHLINGSBOTE
Rebsorte:	Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Riesling
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Diese Cuvée aus Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Riesling ist mit seinem moderatem Alokoholgehalt und seiner harmonischen Fruchtsäure, solo genossen ein wunderbarer Aperitif, nicht nur zur warmen Jahreszeit.
Auslobung:	Aromen von Apfel, Stachelbeere, Rhabarber und ein wenig Muskat gepaart mit einem strukturierten Körper. So nuanciert, vielfältig und trotzdem unkompliziert - zeigt sich unser Cuvée von seiner elegantesten Seite. Mit diesem Wein stoßen wir gerne auf die ersten warmen Tage im Jahr an.
Speiseempfehlung:	Spritzig, saftig, mit intensiven Fruchtnoten präsentiert sich dieser gezügelt vergorene Wein als idealer Begleiter zu Tisch.
Trinktemperatur:	8-10°C
Alkohol:	12,28 %Vol.
Restzucker:	5,7 g/l
Säure:	6,3 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