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 Cabernet Sauvignon trocken

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Drehverschluss

Artikel:	186-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Cabernet Sauvignon
Rebsorte:	Cabernet Sauvignon
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Cabernet Sauvignon zählt zu den bekanntesten Rebsorten der Welt. Sie wurde in Frankreich bereits im Jahre 1635 urkundlich erwähnt. Weltweit werden ca. 300.000 ha dieser Sorte angebaut. In Deutschland beläuft sich die Anbaufläche auf 425 ha, von denen über die Hälfte auf die Pfalz entfällt.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2023
Auslobung:	Typischer und quaraktervoller Geschmack nach schwarzen Johannisbeeren (Cassis) und Aromen von grüner Paprika. Eine Besonderheit der Sorte ist, dass unter verschiedensten Klima- und Bodenbedingungen das Bouquet und der Geschmack des Weines unverwechselbar bleiben.
Speiseempfehlung:	Zur Käseauswahl, zu kräftigen Fleischgerichten oder zu gebratenem Gemüse.
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	13,24 %Vol.
Restzucker:	1,2 g/l
Säure:	5,1 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