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 CABEROS Rotwein feinherb

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	148-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambach
Boden:	Caberos
Rebsorte:	Cabernet Mitos
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	feinherb
Besonderheiten:	Cabernet Mitos, die spät reifende und frostharte Sorte, belegte im Jahre 2009 in Deutschland 320 Hektar Rebfläche mit steigender Tendenz, kleine Bestände gibt es auch in der Schweiz. Sie erbringt körperreiche, tanninbetonte und farbkräftige Rotweine, die gut für einen Holzfass- oder Barrique-Ausbau geeignet sind. Mit ihrem roten Fruchtfleisch kann sie den Teinturiers (Färbertrauben) zugeordnet werden.
Auszeichnung:	Silberne Kammerpreismünze 2022
Auslobung:	Ein tiefdunkler, sehr intensiver, kräftiger Rotwein mit feiner Fruchtsüße und Aroma von Brombeere und Blaubeeren.
Speiseempfehlung:	Zu Wild, Rinderbraten mit kräftigen Soßen. Gutes Reifungs- und Lagerungspotenzial erkennbar.
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	12,49 %Vol.
Restzucker:	15,6 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