



# Weinexpertise



## NAEGELE FEUER

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikel:            | 196-20  |
| Gebinde:            | 0.75 Ltr.   |
| Land/Anbaugebiet:   | Pfalz   |
| Jahrgang:           | 2020  |
| Ort/Lage:           | `Feuer`   |
| Rebsorte:           | Spätburgunder   |
| Qualitätsstufe:     | QBA   |
| Geschmacksrichtung: | trocken   |
| Besonderheiten:     | Premium-Spätburgunder aus der alten Gewanne<br>`Feuer` 15 Monate im Holzfass gereift. stark reduzierte<br>Erntemenge von 45 hl/ha   |
| Auszeichnung:       |   |
| Auslobung:          | Kühle Frucht, gepaart mit komplexer und doch<br>eleganter Struktur. Duft nach roten Beeren, reifen<br>Kirschen und Veilchen Kräftig und samtiges<br>Mundgefühl, feinsaftige Frucht mit Säurebiss, feine<br>Röst- und Vanillenoten im Abgang |
| Speiseempfehlung:   | vielseitiger Begleiter zu Wildgerichten, Schweinefilet,<br>Gemüsequiche mit TomatenCocq au Vin, oder<br>Entrecote   |
| Trinktemperatur:    | 14-18°C   |
| Alkohol:            | 14,45 %Vol.   |
| Restzucker:         | 1,2 g/l   |
| Säure:              | 6 g/l   |

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