



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 FEUER

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	196-22
Gebinde:	0.75 Ltr.
Land/Anbaugebiet:	Deutschland/Pfalz
Jahrgang:	2022
Ort/Lage:	Hambacher Schlossberg Feuer
Boden:	NAEGELE FEUER
Rebsorte:	Spätburgunder
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	Die Burgunder-Familie gehört zu den frühesten aus den Wildreben ausgelesenen Rebsorten und wurde von Karl dem Großen im Jahr 884 an den Bodensee gebracht. Als Pinot Noir oder Pinot Nero ist die Sorte in ganz Mitteleuropa, aber auch in den Übersee-Gebieten heimisch geworden.
Auszeichnung:	Goldene Kammerpreismünze 2024
Auslobung:	Typische Kirschfarbe mit leichten Blaureflexen. Sehr ausgewogener, dunkler Duft mit einer fruchtigen Mischung aus Waldbeeren und eingelegte Pflaumen mit einem Hauch von würziger Vanille, Kakaonoten und etwas Wacholder. Kräftiges Mundgefühl, mit prägnanten, den ganzen Mund auskleidenden Tanninen. Am Gaumen zeigen sich Noten von schwarzen Kirschen und einem Hauch herber Schlehe.
Speiseempfehlung:	Passt sehr gut zu süßlichem Fleisch und zu Kräuterwürzigem Geflügel, z.B. gebratener Entenbrust.
Trinktemperatur:	14-16°C
Alkohol:	13,7 %Vol
Säure:	3,3 g/l

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