



Weinexpertise



NAEGELE CHRONOS

Wein enthält Sulfite, Verschlussart: Naturkorken

Artikel:	118-17
Gebinde:	Magnum 1,5 ltr
Land/Anbaugebiet:	Pfalz
Jahrgang:	2017
Ort/Lage:	NAEGELE Chronos
Boden:	Bundsandstein
Rebsorte:	Cuvée rot
Qualitätsstufe:	QBA
Geschmacksrichtung:	trocken
Besonderheiten:	geringe Erträge, manuelles Entblättern, halbieren der Trauben, sehr hohe Lagerfähigkeit von mind. 10 Jahren
Auslobung:	Cabernet Sauvignon & Merlot - feine Röstaromen, Kaffeenoten, dunkle Schokolade, Süßholz, Vanille, schwarze Johannisbeere & geröstete Paprika, dunkle Kirschnote mit Walnusskrokant & etwas Piment, komplex, langer Nachhall
Speiseempfehlung:	zu Braten & gegrillten Rind- und Lammgerichten, Lammragout, Rinderfilet, Dry-aged Steak
Trinktemperatur:	14-16
Alkohol:	13,54 %Vol.
Restzucker:	2,9 g/l
Säure:	5,5 g/l

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