seit 2011 ng.

NR. 275

ng.2 ORTSWEIN

Nauerth-Gnägy
Schweigen-Rechtenbach
Pfalz

UNISONUS CUVÉE N° 12 ROTWEIN TROCKEN



Bio/Vegan

In unserer Cuvée Unisonus (Gleichklang) haben wir vier Rebsorten harmonisch vereint. Die Struktur und das Rückgrat kommt vom Merlot (27%), Cabernet Sauvignon (15 %) und vom Cabernet Cubin [Blaufränkisch x Cabernet Sauvignon] (20 %). Die Fruchtigkeit vom Spätburgunder (38 %).

Dunkles Purpur. Rote, reife Früchte, etwas Kirsche und Johannisbeere. Feines Tannin, mittlerer Körper, angenehm harmonischer Abgang.

Probieren Sie, was dem Winzer schmeckt.

Aus den Jahrgängen 2021 bis 2023.

LESE	Selektive Handlese.
BODEN	Sandiger Lehm und kalkhaltiger Tertiärton.
LAGE	Sonnenberg und Herrenwingert.
ERTRAG	55 hl/Hektar
VINIFIKATION	Traditionelle Maischegärung. Ausbau im kleinen Holzfass zwischen 20 und 33 Monate.
GENUSS	Tagliatelle mit Steinpilzen. Auberginen-Auflauf alla Parmigiana. Pizza.
LAGERFÄHIGKEIT	7-8 Jahre.
TRINKTEMPERATUR	18 °C
ANALYSE	A 13,5 %vol · S 5,6 g/l · RZ 3,5 g/l

100 ml enthalten durchschnittlich:

BRENNWERT	80,0 kJ (19 kcal)
KOHLENHYDRATE	1,42 g
DAVON ZUCKER	0,35 g

Weingut Nauerth-Gnägy GbR · D-76889 Schweigen-Rechtenbach · Alte Weinstraße 1
Telefon 06342-9238222 · info@nauerth-gnaegy.de · www.nauerth-gnaegy.de

DE-ÖKO-005
Deutsche Landwirtschaft

Bioland