



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



## Chardonnay Premium 2015, Salz

**TOP Chardonnay - droog en zeer romig- voor liefhebbers van een schitterend glas wijn.**

### Serveertip:

kalfsvlees, varkenshaas, gevogelte, schaaldieren, paling, gegrilde gamba's, Aziatische gerechten.  
Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

### Proefnotities:

Stralend geel - de neus de typische "Burgundertonen", rijpe wijngaardperziken, ananas, abriboos, banaan, kamille, vlierbesbloesem, kruidig - de smaak zeer romig, mooi gebonden toastingaroma's, krachtig en vol, exotische vruchten, iets ziltig, mooie zoet-zuur balans - geweldige wijn met een bijna eindeloos lange afdrank. Deze wijn brengt zoveel genot, dat je haar niet vergeet.

### Details:

Wijnhuis	Seewinkelhof Salz
Druivensoorten	100% Chardonnay, zeer zorgvuldig hand geselecteerd
Bekroning	Falstaff 2016: 92PP
Wijngaard / bodem	Römerstein / Paratschenosem, löss met veel grind
Alcohol	14%
Zuurgehalte	6,5 g/L
Restsuiker	1,7 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	alcoholische en malolactische gisting op klein vat bij 15 °C, frequent omroeren
Rijping	12 maanden op klein nieuw eiken vat
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	natuurkurk

Drinken / bewaren 2017 - 2027, bij optimale opslag

### **De Kelder van de Coningh**

**Email:** info@dekeldervandeconingh.nl  
**Internet:** www.dekeldervandeconingh.nl  
**Telefoon:** +31 653 89 82 84

**Adres:** Asserstraat 7 9461 GA GIETEN  
**IBAN:** NL38RABO 0302 6671 13  
**KvK-nummer:** 63034425  
**BTW-nummer:** NL019265840B01