



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



Grüner Veltliner 2017, Salz

Droge witte wijn van de Grüner Veltliner druif, mild en kruidig.

Serveertip:

Laat zich makkelijk combineren met vele gerechten, licht vis als snoekbaars, asperges.

Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Proefnotities:

De kleur groengeel - de neus groene appel, peer, iets abrikoos, kruidig - de smaak vol en rond, kruidig, appelcompote, vijg, bosbes, peper, citroen, iets ziltig.

Details:

Wijnhuis	Seewinkelhof Salz
Druivensoorten	100% Grüner Veltliner
Alcohol	13,5%
Zuurgehalte	5,4 g/L
Restsuiker	3,0 g/L
Bodem	Löss, zanderig leem, hoog kiezelgehalte
Opbrengst	50 hl/ha
Rijping	op RVS-tank
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	schroefdop

Drinken / bewaren 2018 - 2022, 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