



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



Grüner Veltliner FIGARO 2017 Salz

Droge witte wijn. Grüner Veltliner Figaro is hout gegist en gerijpt. Een wijn waar je voor gaat zitten.

Serveertip:

Wit vlees, gevogelte, schaaldieren, maar ook lever en Aziatische gerechten.

Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Proefnotities:

De kleur is groengeel - de neus kruidig, fruitig en floraal, rijpe peer, appel, vlierbloesem, rijpe bananen, vanille, thijm, peper - de smaak heel fruitig, mooi kruidig, appelmoes, abrikoos, wilde perzik, vijgen, thijm, witte peper, regio typische zouttonen - blijft lang hangen, mooie spijsbegeleider.

Details:

Wijnhuis	Seewinkelhof Salz
Druivensoorten	100% Grüner Veltliner van 40 jaar oude wijnstokken
Wijngaard / bodem	Römerstein / bruine aarde, leem, veel grind
Alcohol	14,5 %
Zuurgehalte	6,0 g/L
Restsuiker	2,8 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	gisting op klein vat bij 15 °C
Rijping	7 maanden op klein eiken vat
Op fles	april 2018
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	schroefdop

Drinken / bewaren 2018- 2024, 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