



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



## Grauburgunder 2015, Lentsch

### Elegante, droge Grauburgunder / Pinot gris.

#### Serveertip:

Pasta, gerijpte camembert, botersausje, gevogelte - mooi als aperitief

Serveertemperatuur: 10-12 °C

#### Proefnotitie:

De kleur helder geel - echte Bourgunder neus, veel fruit, steenfruit - de smaak vol met fijne fruit nuances, exotische vruchten en iets romig - lange afdrank

#### Details:

Wijnmaker	Franz Lentsch
Druivensoorten	100% Grauburgunder
Bekroning	Gold Medal Burgenland
Alcohol	13,6%
Zuurgehalte	5,3 g/L
Restsuiker	4,7 g/L
Rijping	op RVS-tank
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Schroefdop
Drinken / bewaren	2016-2018, bij optimale opslag

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

**Email:** [info@dekeldervandeconingh.nl](mailto:info@dekeldervandeconingh.nl)  
**Internet:** [www.dekeldervandeconingh.nl](http://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