



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



Blaifränkisch Lüss 2015, Lentsch

Droge volle rode houtgerijpte Oostenrijkse wijn van de Blaifränkisch druif.

Serveertips:

Combinatie met donker vlees, stoofpotje, in combinatie met rode biet, tapas, rijpe en blauwe kazen.
Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie:

donker robijnrood van kleur - in de neus fijn kruidig - de smaak van zwarte kersen, rijpe bosbessen, krachtig, mooi complex, fraai gebonden tannine.

TIP: Laat deze wijn goed ademen; decanteren/karafferen kan helpen om de wijn te openen.

Details:

Wijnmaker	Franz Lentsch
Druif	100% Blaifränkisch
Bekroning	AWC2017 Gold Medal, A la Carte 91PP
Wijngaard	Lüss
Rijping	18 maanden op klein eikenhouten vat 40-60% op nieuw hout, de rest tweede vulling
Alcohol	14,3 %
Zuurgehalte	4,9 g/L
Restsuiker	1,0 g/L
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Natuurkurk

Drinken / bewaren 2017-2025 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