



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



Goldene Finesse 2015- Salz

95 PP, edelzoete Oostenrijkse dessertwijn van Sämling 88 (Scheurebe) druiven.

TrockenBeerAuslese is de hoogste klasse qua zoetheid in de Oostenrijkse wijncultuur. Het druivensuiker gehalte dient minimaal 30% te zijn van het geperste druivensap (30^e KMW).

Serveertips:

Mooi te combineren met warme desserts, chocolade, zachte kazen, schimmelkaasjes.

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Proefnotitie:

Fonkelend goud qua kleur - in de neus peren, perzik, iets anannas, honing - de smaak elegant, mooi gelaagd, compact, wijngaardperzik, valfruit, honingmeloen, honing, iets karamel, vlierbesbloesem - schitterend zoet-zuur spel en een eindeloos lange afdronk.

Details:

Wijnhuis	Seewinkelhof Salz
Druivensoorten	100% Sämling88 (Scheurebe)
Bekroning	Falstaff 2017: 95PP
Wijngaard	Martenhof
Bodem	zwarte aarde van leem, zand veel kiezel
Opbrengst	10hl/ha
Vinificatie	6 weken gisting op oude eiken vaten bij 13°C
rijping	in gebruiken eiken vaten
Alcohol	12,5%
Zuurgehalte	7,6 g/L
Restsuiker	182,8 g/L

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

Op fles oktober 2016
Flesinhoud 0,375L
Sluiting natuurkurk

Drinken / bewaren 2016 - 202? 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