



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



## Goldene Finesse 2015- Salz

### 95 PP, edelzoete Oostenrijkse dessertwijn van Sämpling 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<sup>e</sup> 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	Salzl Seewinkelhof
Druivensoorten	100% Sämpling88 (Scheurebe)
Bekroning	Falstaff 2017: <b>95PP</b>
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:** NL001124348B78

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](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:** NL001124348B78