



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



Pandur 2015, Strehl

94PP, TOP cuvée van Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon en Merlot druiven.

Serveertip:

Krachtige harde kazen, T-bonesteak, wildgerechten, gerechten met stevige sauzen,
Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotities:

Donker robijnrood met violette reflexen en lichte rand opheldering - elegante kruidenmix, tabaknuancen, zwarte kersen, sinaasappelschil - Sappig, compact, strakke textuur, kersen, iets van kardamon, mooi gebonden tanninge, blijft lang hangen. Zeer veel rijpingspotentie. Mineralige afdrank.

Details:

Wijnhuis	Strehl
Druivensoorten	Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot (60-20-20%)
Wijngaard / bodem	vnl. Kart, de warmste wijngaard van Deutschkreutz, steenhoudende bodem.
Bekroning	Salon 2017; Falstaff 2017/8 94PP
Gisting	open gisting in kuipen
Rijping	2/3 op nieuw 500L vat (eiken)
Alcohol	14 %
Zuurgraad	5,9 g/L
Restsuiker	1,0g/L
Flesinhoud	0,75 L
Sluiting	Natuurkurk

Drinken/bewaren nu - 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

**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