



Oostenrijkse wijnen



## Cabernet Franc 2015, Markus Lentsch

### Krachtige Cabernet Franc 2015 met 92PP.

#### Serveertip:

Solo, blauwschimmel kazen, steak, wild, donkere sauzen.  
Serveertemperatuur: 16-18 °C

#### Proefnotitie:

De kleur donker robijnrood met violette reflexen - pruimen, zwartebessen, iets van tabak, nougat, sappig, elegant met zachte tannines, bramen, licht vanille op de achtergrond - lange afdronk. Heeft veel rijpingspotentie.

#### Details:

Wijnmaker	Markus Lentsch
Druivensoorten	100% Cabernet Franc
Bekroning	Falstaff 2018: 92PP, A la Carte 92PP, Vinaria: TOP list Intern. Rotweinsorten, AWC2017: Gold Medal
Alcohol	14 %
Zuurgehalte	g/L
Restsuiker	g/L
Rijping	meerdere maanden op deels nieuw, deels eenmaal gebruikt 225 L vat (eikenhout)
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Natuurkurk

Drinken / bewaren 2018-202.., 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](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