



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



NEW STYLE 2017, Salz

Oaked Chardonnay, New Style is gegist en gerijpt op nieuw klein vat.

Deze culinaire wijn is nog jong en wordt absoluut mooier. Leg een paar flessen achteruit voor over een of twee jaar.

Serveertip: Passend bij witvlees (kalf, varkenshaas), gevogelte, zeevis, lever, Aziatische gerechten.

Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Proefnotities: Goud-geel van kleur met groene reflexen - in de neus veel exotische vruchten, appel, gedroogde abrikozen, ananas, vanille, iets van kokos en witte chocolade - de smaak is vol en krachtig, mooi romig/filmend, karamel, vanille, vlierbesbloesem, perzik, banaan, geroosterd witte brood, rijpe appel, vijgen - blijft heel lang hangen, mooi mineralig

Wijnhuis	Seewinkelhof Salz
Druivensoorten	100% Chardonnay
Wijngaard / bodem	Römerstein / bruine aarde, leem, veel grind
Alcohol	14%
Zuurgehalte	4,9 g/L
Restsuiker	4,3 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	alcoholische en malolactische gisting op klein vat bij 15 °C
Rijping	10+ maanden op nieuw klein eikenhouten vat
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	schroefdop
Op fles	augustus 2018

Drinken / bewaren 2018 - 2026, 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