



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



## Chardonnay Heideboden 2018, Keringer

### Chardonnay Heideboden, droge witte wijn, fris en licht romig.

#### Serveertip:

Past bij vele gerechten, als frisse salades, worstjes, mooi als aperitief, op het terras.

Serveertemperatuur: 6-8 °C

#### Proefnotitie:

De kleur licht strogeel – de neus open, bloesem, buxus, peer, rijpe banaan – de smaak sappig en fris, licht romig – mooi lang in de afdronk.

#### Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druivensoorten	100% Chardonnay
Wijngaard	Heideboden, rand Parndorferplatte richting Neusiedlersee
Bodem	zand en grind met kleilagen in de ondergrond
Alcohol	12,6 %
Zuurgraad	5,7 g/L
Restsuiker	3,7 g/L
Gisting	2-4 uur op eigen sap, direct geperst, temp. contr. gisting op rvs
Rijping	5-10% op klein gebruikt vat, de rest op rvs-tank
Etiket	oude landkaart Hansag gebied, uitgestanst de Neusiedlersee
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Schroefdop

Drinken / bewaren 2019-2023, 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