



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



Grauburgunder Reserve 2017, Markus Lentsch

Elegante, droge, houtgerijpte Grauburgunder / Pinot gris.

Serveertip:

Gerijpte kazen als camembert, tapas, pasta's, (vis)gerechten met botersaus, gevogelte, varkensfricandeau.
Serveertemperatuur: 6-10 °C

Proefnotitie:

De kleur helder goudgeel - in de neus peren, noten, sinaasappel, honing en licht vanille - in de mond vol, krachtig, veel fruit en hout ondersteuning op de achtergrond, iets romig - lange afdronk. Deze hougelagerde wijn heeft veel rijpingspotentie.

Details:

Wijnmaker	Markus Lentsch
Druivensoorten	100% Grauburgunder
Wijngaard	
Alcohol	14 %
Zuurgehalte	5,1 g/L
Restsuiker	2,7 g/L
Rijping	12 maanden op nieuw 500L vat (eikenhout)
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Schroefdop

Drinken / bewaren 2019-202.., 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