



De Kelder van de Coningh

Oostenrijkse wijnen



## Zweigelt 100 Days 2013, Keringer

**AWC 2014 - Finale + 91 PP, krachtige, zeer intensieve rode wijn van de Oostenrijkse Zweigelt druif.**

### Serveertips:

Krachtige wijnen als deze vragen om stevige gerechten qua smaakprofiel, kruidig. Denk aan houtduif, ree, wild konijn, haas, gegrilde steak. Harde oude kazen, blauwe kazen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

### Proefnotities:

Zeer donker rood van kleur - donkere overrijpe kersen, iets van zwarte bessen, complex textuur, droog en heel vol van smaak, mooie toasting aroma's - laag in de tannine, geweldig mooie lange afdrank.

*NB Normaal wordt bij rode wijn, het gegiste druivensap na 20-30 dagen gescheiden van de schillen + pitjes door te "persen". De druiven van deze 100 DAYS wijn zijn pas na 100 dagen geperst, dat geeft heel veel extra kracht en textuur aan de wijn.*

### Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druivensoorten	100% Zweigelt
Bekroningen	Finalist AWC 2014, Falstaff 2016/2017: <b>91PP</b>
Bodem	Parndorfer Platte: donker bruine aarde met tongen van minerale rode kiezel

#### **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

Vinificatie	100 dagen gisting van sap + schillen + pitten, daarna geperst
Rijping	maanden op klein nieuw eikenhouten vat.
Alcohol	14,3%
Zuurgehalte	4,5 g/L
Restsuiker	2,9 g/L
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	natuurkurk

Drinken / bewaren 2015 - 2024+ bij optimale opslag

## **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