



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: 91PP
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: NL001124348B78

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
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: NL001124348B78