



Oostenrijkse wijnen



Chardonnay Premium 2017, Salz

TOP Chardonnay - droog en zeer romig- voor liefhebbers van een schitterend glas wijn.

Serveertip:

kalfsvlees, varkenshaas, gevogelte, schaaldieren, paling, gegrilde gamba's, Aziatische gerechten.
Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Proefnotities:

Stralend geel - de neus de typische "Burgundertonen", ananas, honingmeloen, Golden Delicious appel, kruidig - de smaak zeer sappig, complex, en toch fris-ziltig, aangename zuren, abrikozen, perzik, mooi gebonden toastingaroma's, iets vanille, krachtig en vol, geweldige wijn met een bijna eindeloos lange afdrank. Deze wijn brengt zoveel genot, dat je haar niet vergeet.
Jong gekocht heeft deze wijn veel potentie voor mooie rijping op fles.

Details:

Wijnhuis	Seewinkelhof Salz
Druivensoorten	100% Chardonnay, zeer zorgvuldig hand geselecteerd
Bekroning	Falstaff 2020: 92PP
Wijngaard / bodem	Römerstein / Paratschenosem, löss met veel grind
Alcohol	14%
Zuurgehalte	5,7 g/L
Restsuiker	2,5 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	alcoholische en malolactische gisting op klein vat bij 15 °C, frequent omroeren
Rijping	12 maanden op klein nieuw eiken vat
Op fles	december 2018
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	natuurkurk

Drinken / bewaren 2019 - 2029, 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