



Grüner Veltliner FIGARO 2019 Salzl



Droge witte wijn. Grüner Veltliner Figaro is op hout gegist en gerijpt.

De wijn is nu prima op dronk, maar kan nog jaren rijpen op fles.

Serveertip: Wit vlees, gevogelte, schaaldieren, maar ook lever en Aziatische gerechten.

Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Proefnotities: De kleur is stro-geel met groene reflexen - de neus kruidig, abrikozen, perzik, groene appel, peper, vanille - de smaak heel fruitig, mooi kruidig, floraal, bebakken appel, iets van brandnetel. - blijft lang hangen, mooie spijsbegeleider, die vraagt om een tweede glas..

Wijnhuis	Salzl Seewinkelhof
Druivensoorten	100% Grüner Veltliner van 40 jaar oude wijnstokken
Wijngaard / bodem	Römerstein / bruine aarde, leem, veel grind
Alcohol	14 %
Zuurgehalte	5,4 g/L
Restsuiker	3.8 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	gisting op klein vat bij 15 °C
Rijping	7 maanden op klein eiken vat
Op fles	september 2019
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	schroefdop

Drinken / bewaren 2020- 2026, 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