



Oostenrijkse wijnen



Shiraz 100 Days 2015, Keringer

92 PP - krachtige, zeer intensieve Shiraz

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, bosbessen, complex textuur. Droog, heel vol van smaak, kruidig met mooie toasting aroma's - stevig qua tannines, geweldig mooie lange afdrank. Kan zich nog prima ontwikkelen.

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 Shiraz (Syrah)
Bekroningen Falstaff 2017/2018: 92PP
Finalist Burgenland 2017
Bodem Parndorfer Platte, donker bruine aarde met tongen van rode minerale kiezel

Alcohol 14,6%

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

Zuurgehalte	4,8 g/L
Restsuiker	2,9 g/L
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Natuurkurk

Drinken / bewaren 2017-2025 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