



Cuvée Classic Rot 2019 - voordeeldoos

12 flessen voordeeldoos Cuvée Classic Rot 2019.

Serveertips: wild gevogelte (gans, eend, fazant, houtduif), lam.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: diepdonker rood van kleur met zwarte kern en violette reflexen – fruit, kruiden, bosvruchten, pruimen, rijpe kersen, zwarte olijven, compact, sappig, aangename zuren, rijpe druiven, sinaasappelconfijt, zoethout, vanaf de eerste slok een beleving – middellange afdrank, zacht qua tannine. Plezierige drinkwijn, nodigt uit voor een volgend glas.

Details:

Wijnhuis	Salzl Seewinkelhof
Druif	Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Bodem	Bruine aarde uit zand en leem en een hoog grind gehalte
Opbrengst	45 HL/Ha
Gisting	14 dagen op de Maische, aansluitend biologische zuurafbouw
Rijping	op rvs tank gerijpt en deels op klein vat (vierde vulling)
Alcohol	13,5 %
Zuurgehalte	4,9 g/L
Restsuiker	3,2 g/L
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	schroefdop

De Kelder van de Coningh

Email: info@dekeldervandeconingh.nl

Internet: www.dekeldervandeconingh.nl

Telefoon: +31 653 89 82 84

KvK-nummer: 63034425

BTW-nummer: NL001124348B78

Op fles	augustus 2020
Drinken / bewaren	nu - 2028, bij optimale opslag

De Kelder van de Coningh

Email: info@dekeldervandeconingh.nl

Internet: www.dekeldervandeconingh.nl

Telefoon: +31 653 89 82 84

KvK-nummer: 63034425

BTW-nummer: NL001124348B78