



## Blauer Zweigelt Reserve 2019, Seegut Lentsch

### Droge, zacht kruidige rode wijn van de Zweigelt druif.

Serveertips: kruidige gerechten, tapas, lamsvlees, stoofpotje, wat stevigere kazen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: Donkere robijnrood met violette reflecties. Delicate nuances van gedroogd fruit, kersen, sinaasappelschil. Sappige, zwarte kersen, krachtige tannines, chocolade-peperige afdronk, een volle tafelgenoot met ontwikkelingspotentieel.

Details:

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| Wijnmaker            | Seegut Lentsch                 |
| Druif                | Zweigelt                       |
| Gisting              | 12 maanden op rvs-tank         |
| Rijping              | 12 maanden deels op eiken vat  |
| Alcohol              | 13 %                           |
| Zuurgehalte          | 5,6 g/L                        |
| Restsuiker           | 1,3 g/L                        |
| Flesinhoud           | 0,75L                          |
|                      |                                |
| Sluiting             | schroefdop                     |
|                      |                                |
| Drinken /<br>bewaren | nu - 2030+ bij optimale opslag |

#### De Kelder van de Coningh

**Email:** [info@dekeldervandeconingh.nl](mailto:info@dekeldervandeconingh.nl)

**Internet:** [www.dekeldervandeconingh.nl](http://www.dekeldervandeconingh.nl)

**Telefoon:** +31 653 89 82 84

**KvK-nummer:** 63034425

**BTW-nummer:** NL001124348B78