



Blaifränkisch Lüss 2017-6x, Lentsch

Krachtige rode houtgerijpte wijn van de Blaifränkisch druif.

Serveertips: Combinatie met donker vlees, stoofpotje, in combinatie met rode biet, tapas, krachtig rijpe en blauwe kazen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: donker robijnrood van kleur – in de neus fijn kruidig – de smaak van zwarte kersen, rijpe bosbessen, krachtig, mooi complex, fraai gebonden tannine.

Details:

Wijnmaker	Franz Lentsch
Druif	Blaifränkisch
Bekroning	
Wijngaard	Lüss
Rijping	18 maanden op klein eikenhouten vat
	40-60% op nieuw hout, de rest tweede vulling
Alcohol	14%
Zuurgehalte	5,5 g/L
Restsuiker	1,2 g/L
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Natuurkurk
Drinken / bewaren	2019-2028 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