



Blaufränkisch Lüss 2017, Seegut Lentsch

Krachtige rode houtgerijpte wijn van de Blaufränkisch 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.

TIP: Laat deze wijn goed ademen; decanteren/karafferen kan helpen om de wijn te openen.

Details:

Wijnmaker	Franz Lentsch
Druif	Blaufränkisch
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