



Blaufränkisch Lüss 2017 voordeeldoos

12 flessen voordeeldoos Blaufränkisch Lüss 2017.

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