



Cabernet Franc 2015, Seegut Lentsch

Krachtige Cabernet Franc 2015 met 92PP.

Serveertip: Solo, blauwschimmel kazen, steak, wild, donkere sauzen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: De kleur donker robijnrood met violette reflexen - pruimen, zwartebessen, iets van tabak, nougat, sappig, elegant met zachte tannines, bramen, licht vanille op de achtergrond - lange afdronk. Heeft veel rijpingspotentie.

Details:

Wijnmaker	Markus Lentsch
Druif	Cabernet Franc
Bekroning	Falstaff 2018: 92PP, A la Carte 92PP, Vinaria: TOP list Intern. Rotweinsorten, AWC2017: Gold Medal
Alcohol	14 %
Zuurgehalte	g/L
Restsuiker	g/L
Rijping	meerdere maanden op deels nieuw, deels eenmaal gebruikt 225 L vat (eikenhout)
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Natuurkurk
Drinken / bewaren	2018-202.., 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

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