



Chardonnay 100DAYS 2021-6x, Keringer

Chardonnay 100DAYS, droog, vol en romig.

Serveertip: Past bij Aziatische keuren, gerookte zalm, makreel, gegrilde kip,...
Serveertemperatuur: 10-14 °C

Proefnotitie: vol mondig, romig, vanille, toasting aroma's

Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druif	Chardonnay
Wijngaard	
Bodem	zand en grind met kleilagen in de ondergrond
Alcohol	13,3 %
Zuurgraad	5,2 g/L
Restsuiker	1,4 g/L
Gisting	4-6 uur standtijd in de wijnpers, gisting op RVS tank
Rijping	op klein eiken vat
Op fles	feb-2023
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Schroefdop
Drinken / bewaren	2023-2028, 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