



Chardonnay 100DAYS 2022-6x, Keringer



Chardonnay 100DAYS, droog, vol en romig.

Serveertip: combineert mooi bij rijke smaken, zoals gerookte zalm, paling, maar ook prima bij Aziatische gerechten.

Serveertemperatuur: 10-14 °C

Proefnotitie: droog, rijp fruit, perzik,..., vanille, karamel, romig. Houtrijping is mooi gebonden aanwezig.

Ook als 12 flessen VOORDEELDOOS verkrijgbaar

Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druif	Chardonnay
Wijngaard	
Bodem	zand en grind met kleilagen in de ondergrond
Alcohol	13,5 %
Zuurgraad	4,6 g/L
Restsuiker	2,2 g/L
Gisting	4-6 uur standtijd in de wijnpers, gisting op RVS tank
Rijping	op klein eiken vat
Op fles	mrt-2024

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

Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Natuurkurk
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