



## Chardonnay 2022, Seegut Lentsch

### Karaktervolle, droge Chardonnay

Serveertip: Perfect als aperitief, mooi bij pasta, pizza, gerijpte camembert, botersausje, gevogelte  
Serveertemperatuur: 10-12 °C

Proefnotitie: De kleur geel groen - de neus appel, iets van honing, sinaasappel - de smaak honingmeloen, beetje zilt, steenfruit, GEEN vanille en iets romig - middellange afdronk.

Details:

Wijnmaker	Seegut Lentsch
Druif	Chardonnay
Alcohol	13,5 %
Zuurgehalte	5,5 g/L
Restsuiker	3,9 g/L
Rijping	op RVS-tank
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Schroefdop
Op fles	2-2023
Drinken / bewaren	2023-2027, bij optimale opslag

#### De Kelder van de Coningh

**Email:** [info@dekeldervandeconingh.nl](mailto:info@dekeldervandeconingh.nl)

**Internet:** [www.dekeldervandeconingh.nl](http://www.dekeldervandeconingh.nl)

**Telefoon:** +31 653 89 82 84

**KvK-nummer:** 63034425

**BTW-nummer:** NL001124348B78