



Chardonnay Heideboden 2023-fles, Keringer

Chardonnay Heideboden, droog, fris en licht romig.

Serveertip: Past bij vele gerechten, als frisse salades, worstjes, mooi als aperitief, op het terras.

Serveertemperatuur: 6-12 °C

Proefnotitie: De kleur licht strogeel – de neus open, bloesem, buxus, peer, rijpe banaan – de smaak sappig en fris, licht romig – mooi lang in de afdronk. Geen vanille tonen vanwege rvs-rijping.

Bestel een doosje van 6 én bespaar € 1,= / fles

Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druif	Chardonnay
Wijngaard	Heideboden, rand Parndorferplatte richting Neusiedlersee
Bodem	zand en grind met kleilagen in de ondergrond
Alcohol	13 %
Zuurgraad	5,6 g/L
Restsuiker	1,0 g/L
Gisting	2-4 uur op eigen sap, direct geperst, temp. contr. gisting op rvs
Rijping	op rvs-tank
Etiket	oude "Hansag"-kaart met Neusiedlersee, uitgestanst.
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Schroefdop

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

Drinken / bewaren	2024-2028, 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