



Chardonnay NEW STYLE 2021, Salzl Seewinkelhof

Oaked Chardonnay, New Style is gegist en gerijpt op klein eiken vat.

Serveertip: Passend bij witvlees (kalf, varkenshaas), gevogelte, zeevis, lever, Aziatische gerechten.

Serveertemperatuur: 10 – 12 °C

Proefnotities: Goud-geel van kleur met groene reflexen – schitterende intensieve geur van rijpe vruchten. De neus met hout ondersteund tropisch fruit, appel, gedroogde abrikozen, ananas, vanille, iets van kokos en witte chocolade – de smaak is vol en krachtig, mooi romig/filmend, karamel, vanille, vlierbesbloesem, perzik, banaan, geroosterd witte brood, rijpe appel, vijgen – blijft heel lang hangen, mooi mineralig

Details:

Wijnhuis	Seewinkelhof Salzl
Druif	Chardonnay
Wijngaard / bodem	Römerstein / bruine aarde, leem, veel grind
Alcohol	14%
Zuurgehalte	4,6 g/L
Restsuiker	2,8 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	alcoholische en malolactische gisting op klein vat bij 15 °C
Rijping	Vele maanden op klein eikenhouten vat
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

Op fles	oktober 2022
Drinken / bewaren	2023 - 2030, 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