



Chardonnay Premium 2019, Salz Seewinkelhof

TOP Chardonnay - droog en zeer romig. Voor liefhebbers van een schitterende wijn.

Voor dezelfde kwaliteit Chardonnay uit Frankrijk betaal je al gauw 50-100% meer.

Serveertip: kalfsvlees, varkenshaas, gevogelte, schaaldieren, paling, gegrilde gamba's, Aziatische gerechten.
Serveertemperatuur: 10 - 12 °C

Proefnotities: Intens, stralend strogeel met zilveren reflecties. Heerlijk doordringende geur van ananas en honingmeloen, fijn geel tropisch fruit, goudgele heerlijke appel, fijn kruidig hout, een vleugje kruidnagel, delicate kruidennuances. Heerlijk sappig in de mond, complex en toch met een aangename frisse en zoute mineraliteit, stimulerende zuurstructuur, veel steenfruit verspreid in de mond, romige smelt, wat vanille, delicate geroosterde aroma's, fijn kruidig, wat tonen van karamel en nougat, appel en peer fruit in de afdrank. Een geweldige wijn met veel potentie en een behoorlijk drinkgenot om zeker niet te vergeten! Jong gekocht heeft deze wijn veel potentie voor mooie rijping op fles.

Details:

Wijnhuis	Salz Seewinkelhof
Druivensoorten	100% Chardonnay, zeer zorgvuldig hand geselecteerd
Wijngaard / bodem	Römerstein / Paratschenosem, löss met veel grind
Alcohol	14%
Zuurgehalte	4,3 g/L
Restsuiker	1,1 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	alcoholische en malolactische gisting op klein vat bij 15 °C, frequent roeren

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

Rijping	12 maanden op nieuw, klein, eiken vat, aansluitend rijping op fles
Op fles	aug - 2020
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	natuurkurk
Drinken / bewaren	2020 - 2029, 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