



## Cuvée Classic Rot 2019, Salz Seewinkelhof

### Krachtige, rode wijn van Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch en Cabernet Sauvignon

Serveertips: wild gevogelte (gans, eend, fazant, houtduif), lam.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: diepdonker rood van kleur met zwarte kern en violette reflexen – fruit, kruiden, bosvruchten, pruimen, rijpe kersen, zwarte olijven, compact, sappig, aangename zuren, rijpe druiven, sinaasappelconfijt, zoethout, vanaf de eerste slok een beleving – middellange afdrank, zacht qua tannine. Plezierige drinkwijn, nodigt uit voor een volgend glas.

**Ook als 12 flessen VORDEELDOOS verkrijgbaar**

Details:

Wijnhuis	Salz Seewinkelhof
Druif	Zweigelt, Merlot, Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon
Bodem	Bruine aarde uit zand en leem en een hoog grind gehalte
Opbrengst	45 HL/Ha
Gisting	14 dagen op de Maische, aansluitend biologische zuurafbouw
Rijping	op rvs tank gerijpt en deels op klein vat (vierde vulling)
Alcohol	13,5 %

#### **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

Zuurgehalte	4,9 g/L
Restsuiker	3,2 g/L
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	schroefdop
Op fles	augustus 2020
Drinken / bewaren	nu - 2028, 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