



Goldene Finesse 2015, Salz Seewinkelhof

95 PP, edelzoete Oostenrijkse dessertwijn van Sämling 88 (Scheurebe) druiven.

TrockenBeerAuslese is de hoogste klasse qua zoetheid in de Oostenrijkse wijncultuur. Het druivensuiker gehalte dient minimaal 30% te zijn van het geperste druivensap (30^e KMW).

Serveertips: Mooi te combineren met warme desserts, chocolade, zachte kazen, schimmelkaasjes.
Serveertemperatuur: 10-12 °C

Proefnotitie: Fonkelend goud qua kleur - in de neus peren, perzik, iets anannas, honing - de smaak elegant, mooi gelaagd, compact, wijngaardperzik, valfruit, honingmeloen, honing, iets karamel, vlierbesbloesem - schitterend zoet-zuur spel en een eindeloos lange afdronk.

Details:

Wijnhuis	Salzl Seewinkelhof
Druif	Sämling88 / Scheurebe
Bekroning	Falstaff 2017: 95PP
Wijngaard	Martenhof
Bodem	zwarte aarde van leem, zand veel kiezel
Opbrengst	10hl/ha
Vinificatie	6 weken gisting op oude eiken vaten bij 13°C
rijping	in gebruiken eiken vaten

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

Alcohol	12,5%
Zuurgehalte	7,6 g/L
Restsuiker	182,8 g/L
Op fles	oktober 2016
Flesinhoud	0,375L
Sluiting	natuurkurk
Drinken / bewaren	2016 - 202? 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