



Grande Cuvée 2021-fles, Keringer

Krachtige droge rode cuvée van Zweigelt en Rathay

Serveertips: Krachtige gerechten, wild konijn, ree, stevige sauzen, harde blauwe kazen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: Diep donker rood van kleur – in de neus heerlijke vruchtgeuren, toasting aroma's – de smaak vol, krachtig, toasting aroma's, tabak, prachtig complex.

*NB Deze wijn is de opmaat voor de TOP-wijn van Robert Keringer, de **MASSIV**.*

Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druif	Zweigelt en Rathay
Bekroning	
Rijping	18 maanden op klein eikenhouten vat; eerste + tweede vulling
Alcohol	14 %
Zuurgehalte	4,6 g/L
Restsuiker	4,1 g/L
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	natuurkurk
Op fles	11-2023
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

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