



Grauburgunder Reserve 2022, Seegut Lentsch

Elegante, droge, houtgerijpte Grauburgunder / Pinot gris / Pinot Grigio.

Serveertip: Gerijpte kazen als camembert, tapas, pasta's, (vis)gerechten met botersaus, gevogelte, varkensfricandeau.

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Proefnotitie: De kleur helder goudgeel - in de neus peren, noten, sinaasappelschil, honing en licht vanille - in de mond vol, krachtig, veel fruit en hout ondersteuning op de achtergrond, iets romig - lange afdrank. Deze hout gelagerde wijn heeft veel rijpingspotentie.

Details:

Wijnmaker	Seegut Lentsch
Druif	Grauburgunder / Pinot gris
Bekroning	T
Alcohol	13,5 %
Zuurgehalte	6,2 g/L
Restsuiker	2,0 g/L
Rijping	12 maanden op nieuw 500L vat (eikenhout)
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

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