



Grüner Veltliner 2023, Seegut Lentsch

Grüner Veltliner 2023, droog, kruidig en fris.

Serveertip: Mooie terraswijn en deze wijn laat zich prima combineren bij frisse salades, feta, zeevis, asperges,....

Serveer temperatuur: 6 - 10 °C

Proefnotities: Geelgroen qua kleur - de neus fruitig en kruidig - de smaak fruitig, kruidig en een fijn pepertje. Middellange afdronk.

Details:

| | |
|-------------------|------------------------------------|
| Wijnmaker | Seegut Lentsch - Podersdorf am See |
| Druif | Grüner Veltliner |
| Alcohol | 12 % |
| Zuurgehalte | 5,0 g/L |
| Restsuiker | 1,7 g/L |
| Rijping | op RVS-tank |
| Flesinhoud | 0,75L |
| Sluiting | schroefdop |
| Drinken / bewaren | 2024 - 2027 |

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