



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