



Grüner Veltliner Alte Reben 2019, Weinrieder

Complexe Grüner Veltliner van 65 jaar oude druivenstokken Vegan friendly

Serveertip: past prima bij klassiekers uit de Oostenrijkse keuken, smaakvolle intensieve gerechten.

Serveertemperatuur: 10 °C en komt mooi tot z'n recht in groot glas

Proefnotities: de kleur stralend groengeel - de neus rabarber, bloesem, tabak - compact, zacht kruidig, mooie zuren, intensieve fruittonen, mooie lange afdronk.

Details:

Wijnhuis	Weingut Weinrieder
Druivensoorten	100% Grüner Veltliner, 65 jaar oude stokken, hand geplikt
Bekroning	92 PP
Alcohol	13,5 %
Zuurgehalte	5 g/L
Restsuiker	4 g/L
Wijngaard	Hohenleiten
Bodem	Löss, zand, grind, zuid helling
Gisting	9 maanden op gist in RVS
Rijping	minimaal 6 maanden rijping op fles voorafgaand aan verkoop
Op fles	10-2020
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	natuurkurk
Drinken / bewaren	2021 - 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