



Grüner Veltliner FIGARO 2020, Salz Seewinkelhof

Droge witte wijn. Grüner Veltliner Figaro is op hout gegist en gerijpt.

De wijn is nu prima op dronk, maar kan nog jaren rijpen op fles.

Serveertip: Wit vlees, gevogelte, schaaldieren, maar ook lever en Aziatische gerechten.

Serveertemperatuur: 10 – 12 °C

Proefnotities: De kleur is stro-geel met groene reflexen – de neus kruidig, abrikozen, perzik, iets groene appel en grapefruit, vanille – de smaak heel fruitig, mooi kruidig, floraal, gebakken appel, iets van brandnetel. – blijft lang hangen, mooie spijsbegeleider, die vraagt om een tweede glas..

Details:

Wijnhuis	Salz Seewinkelhof
Druif	Grüner Veltliner van 40 jaar oude wijnstokken
Wijngaard / bodem	Römerstein / bruine aarde, leem, veel grind
Alcohol	13,5 %
Zuurgehalte	4,6 g/L
Restsuiker	3.4 g/L
Opbrengst	35 hl/ha
Vinificatie	gisting op klein vat bij 15 °C
Rijping	vele maanden op klein eiken vat
Op fles	april 2021
Flesinhoud	0,75L
Sluiting	schroefdop
Drinken / bewaren	2021- 2027, 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