



Merlot Reserve 2017, Salz Seewinkelhof

92PP, mooie krachtige Merlot.

Serveertips: Krachtige gerechten, steak, ree, hert, krachtige gerechten, stevige sauzen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: 12 maanden op klein eikenvat gerijpt, 100% nieuw hout - de kleur laat een bijna zwarte kern zien met violette reflexen - de neus geweldig mooi met veel mineralen, gerookt spek en kruiden, gedroogd rijp fruit, pruimen, bosbessen - de smaak vol donker fruit, pruimen, kruiden, iets van nougat, cassis. Mild qua tannine, zeer lange afdronk. Nu al mooi, maar wordt absoluut nog mooier op de fles.

Details:

Wijnhuis	Salzl Seewinkelhof
Druif	Merlot
Bekroning	Falstaff : 91PP / A la Carte 92PP
Wijngaard	Martenhof
Opbrengst	30 hl/ha
Rijping	12 maanden op nieuw, klein eikenhouten vat
Op fles	december 2018
Alcohol	14 %
Zuurgehalte	5,3 g/L
Restsuiker	1,1 g/L
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