



## Sankt Laurent Reserve 2015-fles, Lentsch

### 91PP. Droge, krachtige rode Oostenrijkse wijn van de Sankt Laurent druif.

Serveertips: Volle, krachtige gerechten, wild, harde kazen, rode biet, pastinaak.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: Donkerrood van kleur – de neus donker fruit, zwarte kersen, bosbessen – de smaak is stevig en mooi gelaagd. Blijft lang hangen.

#### Details:

|                   |                                           |
|-------------------|-------------------------------------------|
| Wijnmaker         | Franz Lentsch                             |
| Druif             | Sankt Laurent                             |
| Bekroning         | Falstaff 2016: <b>91 PP</b>               |
| Rijping           | 18 maanden op klein eikenvat,             |
|                   | 40-60% nieuw hout, de rest tweede vulling |
| Alcohol           | 13,5%                                     |
| Zuurgehalte       | 5,0 g/L                                   |
| Restsuiker        | 1,0 g/L                                   |
| Flesinhoud        | 0,75L                                     |
| Sluiting          | Natuurkurk                                |
| Drinken / bewaren | 2017 – 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