



Sankt Laurent Reserve 2017-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. Heel fruitig, uit ervaring met voorgaande goede jaren (2008, 2011, 2013) wordt deze wijn nog mooier op fles.

Proefnotitie Falstaff 2020

Ook als 12 flessen VOORDEELDOOS verkrijgbaar

Details:

Wijnmaker	Franz Lentsch
Druif	Sankt Laurent
Bekroning	Falstaff 2019: 91 PP
Rijping	18 maanden op klein eikenvat,
	40-60% nieuw hout, de rest tweede vulling
Alcohol	13,5%
Zuurgehalte	5,8 g/L
Restsuiker	1,2 g/L

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

Flesinhoud	0,75L
Sluiting	Natuurkurk
Drinken / bewaren	2019 - 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