



Shiraz 100 Days 2021-fles, Keringer

Zeer krachtige Shiraz

Serveertips: Krachtige wijnen als deze vragen om stevige gerechten qua smaakprofiel, kruidig. Denk aan houtduif, ree, wild konijn, haas, gegrilde steak. Harde oude kazen, blauwe kazen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: Zeer donker rood van kleur – donkere overrijpe kersen, bosbessen, complex textuur. Droog, heel vol van smaak, kruidig met mooie toasting aroma's – stevig qua tannines, geweldig mooie lange afdrank. Kan zich nog prima ontwikkelen.

NB Normaal wordt bij rode wijn, het gegiste druivensap na 20-30 dagen gescheiden van de schillen + pitjes door te "persen". De druiven van deze 100 DAYS wijn zijn pas na 100 dagen geperst, dat geeft heel veel extra kracht en textuur aan de wijn.

Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druif	Shiraz (Syrah)
Bekroning	Berlin: Gold medal
Bodem	Parndorfer Platte, donker bruine aarde met tongen van rode kiezel
Alcohol	14,5 %
Zuurgehalte	5,5g/L
Restsuiker	4,2 g/L
Flesinhoud	0,75L

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

Sluiting	Natuurkurk
Op fles	12-2023
Drinken / bewaren	2024-2032 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