



## Shiraz 100 Days 2021, 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
Sluiting	Natuurkurk
Op fles	12-2023

#### 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

Drinken / bewaren	2024-2032 bij optimale opslag
----------------------	-------------------------------

**De Kelder van de Coningh**

**Email:** [info@dekeldervandeconingh.nl](mailto:info@dekeldervandeconingh.nl)

**Internet:** [www.dekeldervandeconingh.nl](http://www.dekeldervandeconingh.nl)

**Telefoon:** +31 653 89 82 84

**KvK-nummer:** 63034425

**BTW-nummer:** NL001124348B78