



Spätlese Weiss 2021, Salz Seewinkelhof

Zoete witte (dessert-) wijn. Spätlese van Sämling 88/Scheurebe, Chardonnay en Bouvier druiven.

Deze zoete witte is niet al te zoet en kan ook prima als zoete aperitief-wijn worden geschonken.

Serveertips: Mooi te combineren met jonge kaas, gevogelte, schaaldieren, Aziatische gerechten.

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Proefnotitie: licht goudgeel, iets groen van kleur. In de neus mooi fruitig, wilde perzik, nectarine, vlierbloesem, ananas, kamille, lychee - in de mond karamel, perzik, abrikoos, floraal, honingtonen, iets ziltig - elegant glas dat vraagt om een tweede.

Details:

Wijnhuis	Salz Seewinkelhof
Druif	Sämling88 / Scheurebe, Chardonnay, Bouvier
Bodem	zwarte aarde van leem, zand veel kiezel
Opbrengst	50hl/ha
Vinificatie	gisting op rvs-tank bij 15°C, onderbreking bij 50 g/L restsuiker
Alcohol	10,5 %
Zuurgehalte	6,2 g/L
Restsuiker	73,6 g/L
Op fles	jan 2022
Flesinhoud	0,75 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

Sluiting	schroefdop
Drinken / bewaren	2022 - 2027, 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