



Grüner Veltliner TrockenBeerAuslese 2006, Keringer

Trockenbeerauslese van de Grüner Veltliner druif, absolute rariteit.

De Grüner Veltlinerdruif heeft een dikke schil (nauwelijks toegang Botrytus schimmel) en is daardoor niet echt geschikt voor TrockenBeerAuslese, Robert Keringer wilde dan ook Eiswein maken. In de winter 2006-2007 wilde het maar niet genoeg vriezen. In januari 2007, na een warme "Cyril-storm" zijn de druiven binnen enkele uren, nog aan de wijnstok hangend, ingedroogd. De druiven zijn snel geplukt en geperst tot deze internationaal bekroonde TOP wijn. Met dank aan moeder natuur.

Perswijn nr.5-2012: "Rijk en krachtig, banaan en mango, wat karamel, veel zoet, rozijnen, een snoepje, lekker, botrytus, veel nuance, exotisch, minder zuren = 4,5 sterren"

"Rubriek 10 jaar later" Perswijn nr.8-2016: "geur van gedroogde abrikozen, gember, honing, sinaasappel - de smaak intens en krachtig, lekker, goede lengte" 16 punten

Details:

Wijnmaker	Robert Keringer
Druif	Grüner Veltliner
Bekroning	Gold meaille Landesprämierung Burgenland 2008
	Gold medaille Salon Österreichischer Wein 2008
	Gold medal AWC 2009
	Big Gold medal Berlin Wine Trophy 2010
Alcohol	9,5 %
Zuurgraad	7,2 g/L
Restsuiker	192,5 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	0,375L
Sluiting	natuurkurk
Drinken / bewaren	nu - 202? 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