



Zweigelt 100 Days 2019, Keringer

Zeer krachtige rode wijn van Zweigelt druiven.

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, iets van zwarte bessen, complex textuur, droog en heel vol van smaak, mooie toasting aroma's - laag in de tannine, geweldig mooie lange afdrank.
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 | Zweigelt |
| Bekroningen | |
| Bodem | Parndorfer Platte: donker bruine aarde met tongen van minerale rode kiezel |
| Vinificatie | 100 dagen gisting van sap + schillen + pitten, daarna geperst |
| Rijping | maanden op klein nieuw eikenhouten vat. |
| Alcohol | 14,7 % |
| Zuurgehalte | 4,4 g/L |
| Restsuiker | 3,1 g/L |
| Flesinhoud | 0,75L |
| Sluiting | natuurkurk |

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

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