



Zweigelt Reserve 2017, Salzl Seewinkelhof

Volle kruidige houtgerijpte rode wijn, Zweigelt.

Serveertips: kalfslever, licht vlees met donkere sauzen.

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Proefnotitie: Diep donker rood van kleur, bijna zwarte kern, violette reflexen – neus rijpe kersen, bosbessen, iets van tabak, geconfijte sinaasappelschillen – de smaak rijpe kersen, bosbessen, iets chocolade en kokos, weinig tannine. Een volle, elegante, krachtige, wijn. Een mooi glas, typisch Zweigelt.

Details:

Wijnhuis	Salzl Seewinkelhof
Druif	Zweigelt
Wijngaard	Römerstein
Bodem	Paratschernosem, lemige zandbodem met veel kiezel
Opbrengst	40hl per ha
Rijping	12 maanden op klein eikenhouten vat
Op fles	december 2018
Alcohol	13,5 %
Zuurgehalte	4,8 g/L
Restsuiker	2,5 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	schroefdop
Drinken / bewaren	2019 - 2028 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