

ROSÉ PAREL



Kenmerken

Oogstjaar: 2020

Alcohol: 11%

Aantal: 2900 flessen en 400 magnums

Beschikbaar: september 2022

Omschrijving

De wijn heeft een zalmroze kleur met fijne pareling en een mooie mousse. In de neus herken je klein rood fruit, rabarber en een hint van groene kruidigheid, welk de typiciteit van de gamay druif duidelijk illustreert. De aanzet in de mond is frisfruitig, met een sterke impressie van de pareling en een evenwichtige afdronk.

Foodpairing: Als aperitief, bij bereidingen van rauwe zalm, of gewoon op het terras op een mooie zomeravond.

Technische data

Druif: 100% gamay

Onderstam: Couderc

Bodem: Zandleem met ondergrond van mariene zandafzettingen met glauconiet en fossielen

Wijngaard: Mussenhoeve veld

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2023

PH: 3,07

TA: 6,77 gr/l

SO² (vrij): Geen toegevoegde sulfieten

Vergisting: Vergisting op inox met cultuurgisten

Opvoeding: tweede vergisting op fles, 11 tot 16 maand op de gistresten

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout
☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be
www.oudconynsbergh.be


OUD CONYNSBERGH