

# PAREL NR. 3 (AUXERROIS & CHARDONNAY)



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2018 / 2019

**Alcohol:** 11%

**Aantal productie:** 2400 flessen en 160 magnums

**Beschikbaar:** oktober 2022

## Omschrijving

Deze Parel Van Boechout heeft dezelfde opvoeding gehad als een goede Champagne en is een blanc de blancs, gemaakt van 68% auxerrois 2019 en 32% chardonnay 2018. Bij de tweede vergisting op fles, ontstaat een druk van 5 tot 6 bar. Deze is nodig om een uitbundige en fijne pareling te creëren, na een opvoeding op de gistresten van minimum 20 maanden. Om de elegantie te bewaren is deze parel niet gedoseerd en zijn er ook geen sulfieten aan toegevoegd. Dit resulteert in een zeer fijne schuimwijn met een duidelijke terroir invloed, strak zowel in geur als in smaak.

**Foodpairing:** Het ideale aperitief om je diner mee te starten, maar ook zeer geschikt bij oesters en andere schelpdieren.

## Technische data

**Druif:** auxerrois en chardonnay

**Onderstam:** Couderc

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

**Wijngaard:** Mussenhoeve veld.

**Verouderingspotentieel:** Nu tot eind 2024

**Opvoeding:** tweede vergisting op fles, Minimum 20 maand op de gistresten

**PH:** 3,42

**TA:** 6,5 gr/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**SO<sup>2</sup> (vrij):** Geen toegevoegde sulfieten

**Vergisting:** Vergisting op inox met cultuurgisten

## WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ +32 3 353 77 25 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be

  
OUD CONYNSBERGH