

PINOT HOEVERE VELD 2022



Kenmerken

Oogstjaar: 2022

Alcohol: 9,5%

Aantal: 900 flessen

Omschrijving

Onze Pinot Hoevere Veld is natuurlijk vergist op gebruikte Franse vaten en kreeg zijn oranje kleur door een schilmaceratie van 10 dagen. In de neus specifieke aroma's van gedroogd fruit en groene kruidigheid, na het opwalsen een fijne houttoets. Deze wijn geeft een lichte tannine impressie in de finale, wat eigen is aan orange wijnen. Dit gecombineerd met fijnen zuren, een subtiele houttoets en een zachte afdronk, zorgt voor een gastronomische wijn.

Foodpairing: Serveer deze wijn bij gerechten met champignons, knolgroenten, gefermenteerde groenten of groenten stoofschotels. Alles wat een aardse toon aan het gerecht geeft. Ook perfect bij krachtige kazen.

Technische data

Druif: Pinot gris, pinot blanc, chardonnay & auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Hoevere veld

Verouderingspotentieel: Nu op dronk, tot 2025

PH: 4.13

TA (H₂SO₄): 3,2 gr/l

SO² (vrij): 36 mg/l

Vergisting: natuurlijke vergisting gedurende 10 dagen, met schilcontact

Opvoeding: 9 maand op oude vaten van Franse eik. Niet geklaard, noch gefilterd

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH