

AUXERROIS ACACIA 2020



Kenmerken

Oogstjaar: 2020

Alcohol: 11%

Aantal: 2500 flessen

Omschrijving

Het unieke gebruik van acaciahout geeft de auxerrois de kans om zijn florale aroma's te tonen. De combinatie van deze harde houtsoort met de auxerrois druif, geeft complexe en elegante aroma's en resulteert ook in een rondere en zachtere afdronk. We brengen onze Auxerrois Acacia pas na een langere flesrijping op de markt, om druif en hout de kans te geven samen te groeien. Vaak heeft hij nog wat tijd in het glas nodig om zijn ware potentieel te tonen.

Foodpairing: Bij deze wijn past een gerecht dat kracht en finesse combineert, zoals een gegrilde tarbot met citroenboter, langoustine à la plancha of zelfs rijpe witschimmel kazen.

Technische data

Druif: 100 % pinot auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Kapellen veld (Vremde) & Mussenhoeve veld

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2026

PH: 4.06

TA (H₂SO₄): 3,2 gr/l

SO² (vrij): 28 mg/l

Vergisting: Natuurlijke gisting op acaciahout

Opvoeding: 10 maand op gebruikte 500l vaten van acaciahout

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNSBERGH