

PAREL NR. 2 (CHARDONNAY & AUXERROIS)



Kenmerken

Oogstjaar: 2018 / 2019

Alcohol: 11%

Aantal: 1100 flessen en 480 magnums

Omschrijving

Deze Parel Van Boechout heeft dezelfde opvoeding gehad als een goede Champagne en is een blanc de blancs, gemaakt van 78% chardonnay en 22% auxerrois. 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 30 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: chardonnay en auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2025

PH: 3,3

TA: 4,6 gr/l (H₂SO₄)

SO² (vrij): Geen toegevoegde sulfieten

Vergisting: Vergisting op inox met cultuurgisten

Opvoeding: tweede vergisting op fles, minimum 30 maand op de gistresten

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH