

# CHARDONNAY 2022



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2022

**Alcohol:** 12%

**Aantal:** 3200 flessen

## Omschrijving

Het warme jaar 2022 geeft hier een rijpe chardonnay, klassiek gevinifieerd op hout, met natuurlijke gisten. Een intense neus van rijpe geel fruit en een hint van vanille, gecombineerd met het zachte van de Franse eik. Om de frisheid van de zuren te behouden kozen we ervoor om deze wijn geen malolactische gisting te laten ondergaan, wat resulteert in een evenwichtige afdronk.

**Foodpairing:** Ga hier voor vis in een saus, bijvoorbeeld een klassieke Gentse waterzooi met zoetwatervis, of gegrilde zalm met een klassieke hollandaisesaus. Ook aan te raden bij kreeft.

## Technische data

**Druif:** 100 % chardonnay

**Onderstam:** Couderc

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

**Wijngaard:** Mussenhoeve veld

**Verouderingspotentieel:** Nu tot 2026

**PH:** 3.72

**TA (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,8 gr/l

**SO<sup>2</sup> (vrij):** 46 mg/l

**Vergisting:** Natuurlijke gisting op Franse eik

**Opvoeding:** 10 maand op nieuwe en gebruikte 228l vaten van Franse eik.

## WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNSBERGH