

# PAREL CHARDONNAY 2019 BRUT NATUUR



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2019

**Alcohol:** 11%

**Aantal:** 300 magnums

## Omschrijving

De Parel Chardonnay 2019 is, in gelimiteerde oplage, gecreëerd ter gelegenheid van ons 10-jarig bestaan. De basiswijn is natuurlijk vergist op Franse eiken vaten van 500 liter. Een extra lange rijping op de gistresten van 4 jaar, resulteert in een complexe wijn met aroma's van noten, brioche en rijp fruit. Een krachtige aanzet en een rond mondgevoel, gecombineerd met een ellenlange afdronk, maakt dit tot een perfecte partner voor fijne gerechten.

**Foodpairing:** Dit is een mousserende wijn om van te genieten tijdens de maaltijd. Combineer hem met een gegrilde kreeft of zelfs met een Mechelse koekoek met morieljes.

## Technische data

**Druif:** chardonnay

**Onderstam:** Couderc

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

**Wijngaard:** Oostveldkant

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

**Vergisting:** basiswijn natuurlijk vergist op Franse eik - 2de vergisting op fles

**Opvoeding:** 4 jaar op de gistresten

**Dosage:** 0 gr/l – brut natuur

## WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be

[www.oudconynsbergh.be](http://www.oudconynsbergh.be)



OUD CONYNSBERGH