

PINOT NOIR CLAIRET



Kenmerken

Oogstjaar: 2023

Alcohol: 11%

Aantal productie: 3665 flessen

Beschikbaar: september 2024

2023 was een uitdagend jaar voor rood. Door het wisselende weer in de zomer kregen we mooie, rijpe druiven, maar wel met minder kleur dan ander jaren. Hierdoor heeft de wijn eerder een lichte granaatrode kleur: het is een "clairet". De wijn heeft aroma's van rijpe bosaardbei en framboos, een tikje kruidigheid, en eindigt op een aardse toets. Perfect op dronk, geeft hij in de mond een perfect samenspel van lichte tannines en fijne zuren.

Foodpairing: Ga hier voor lichtere wildgerechten met gevogelte in saus, zoals patrijs of kwartel. Onze Pinot Noir 2023 is ook een perfecte match voor al uw gerechten waarbij champignons de hoofdrol spelen.

Technische data

Druif: 100 % pinot noir

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Melkkuip - Oostkapelleveld

Verouderingspotentieel: Nu op dronk en tot eind 2026

Opvoeding: 9 maand houtlagering op barriques (228l Franse eik en biodynamische Midden-Europese eik)

PH: 4,1

TA: 3,4 gr/l

SO² (vrij): 28 mg/l H₂SO₄

Vergisting: Maceratie en natuurlijke vergisting op houten fermentatievat

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH