

# CHARDONNAY



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2018

**Alcohol:** 12,5%

**Aantal productie:** 660 flessen

**Beschikbaar:** uitverkocht

## Omschrijving

Een Chardonnay van spontane vergisting, klassiek gevinifieerd op nieuwe bourgognevaten, met minimale sulfietgebruik. Een intense neus van rijp geel fruit, gecombineerd met het typische botertoontje van houtgerijpte Chardonnay.

**Foodpairing:** Ga hier voor vis in saus, bijvoorbeeld een klassieke Gentse waterzooi met zoetwatervis of gegrilde zalm met een klassieke hollandaise.

## Technische data

**Druif:** 100 % chardonnay

**Onderstam:** Couderc

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

**Wijngaard:** Mussenhoeve, proefwijngaard

**Verouderingspotentieel:** Nu op dronk.

**Opvoeding:** 10 maanden op barriques.

**PH:** 3,45

**TA:** 5,9 gr/l

**SO<sup>2</sup> (vrij):** 6 mg/l

**Vergisting:** Natuurlijke gisting op nieuwe barriques (228l) van Franse eik.

## WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ +32 3 353 77 25 ✉ info@oudconynsbergh.be

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



OUD CONYNSBERGH