

CHARDONNAY



Kenmerken

Oogstjaar: 2020

Alcohol: 12%

Aantal: 3750 flessen

Beschikbaar: oktober 2021

Omschrijving

Een chardonnay, klassiek gevinifieerd op hout, met natuurlijke gisten. Een intense neus van rijpe geel fruit, gecombineerd met het typische botertoontje van houtgerijpte chardonnay. Het gebruik van 500l vaten limiteert de houtinvloed en geeft elegantie en evenwicht aan de wijn.

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

Technische data

Druif: 100 % chardonnay

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld

PH:

TA:

SO² (vrij): 35 mg/l

Vergisting: Natuurlijke gisting op Franse eik

Opvoeding: 10 maand op vat, met battonage. Combinatie van nieuwe en gebruikte vaten.

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH