

AUXERROIS



Kenmerken

Oogstjaar: 2019

Alcohol: 11%

Aantal: 2000 flessen

Beschikbaar: oktober 2021

Omschrijving

Deze wijn is vergist op Franse eiken vaten van 500l, enkel gebruik makend van natuurlijke gisten. Minimaal sulfietgebruik en lage rendementen geven deze wijn een zeer complexe neus van mineraliteit, rijp fruit en een tikje rokerigheid van de opvoeding op het hout. Deze houttoets versmelt met de wijn na een tijdje in het glas. De zachtzure aanzet wordt gevolgd door een complexe smaak met lange afdronk.

Foodpairing: Combineer deze wijn met een gerecht met wat aardse en rokerige tonen, zoals een pasta met eekhoortjesbrood en pancetta of een vol au vent met kalfszwezeriken en champignons.

Technische data

Druif: 100 % pinot auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2025

PH: 3,25

TA: 5,9 gr/l

SO² (vrij): 20 mg/l

Vergisting: Natuurlijke gisting op Franse eik

Opvoeding: 10 maand op 500l vaten Franse eik

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH