

# PINOT NOIR



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2020

**Alcohol:** 11,5%

**Aantal productie:** 2300 flessen

**Beschikbaar:** juni 2022

## Omschrijving

De mooie nazomer van 2020 heeft hier gezorgd dat de wijn intense impressies van rijp fruit en frisse kruidigheid vertoont. Een langzame, lange rijping op kleine barriques geeft structuur en elegantie aan de wijn. Een unieke pinot noir, die de eigenheid van onze specifieke terroir weergeeft.

**Foodpairing:** Een gerecht met aardse en kruidige elementen past perfect bij deze wijn. Als voorbeeld kan een stoofpotje van wild of lamsvlees met morieljes en schorseneren.

## 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 2025

**Opvoeding:** 16 maand houtlagering op barriques (228l Franse eik en biodynamische Midden-Europese eik)

**PH:** 4,25

**TA:** 5 gr/l

**SO<sup>2</sup> (vrij):** < 10 mg/l

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

  
OUD CONYNSBERGH