

CHARDONNAY 2021



Kenmerken

Oogstjaar: 2021

Alcohol: 12,5%

Aantal: 600 flessen

Omschrijving

Een chardonnay, klassiek gevinifieerd op hout, met natuurlijke gisten. Een intense neus van rijpe geel fruit, gevolgd door een mooie minerale toets, die sterk naar voor komt in dit wijnjaar. Het gebruik van oude 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

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2024

PH: 3,38

TA: 5 gr/l (H₂SO₄)

SO² (vrij): <10 mg/l

Vergisting: Natuurlijke gisting op 228l Franse eik

Opvoeding: 10 maand op gebruikte vaten, met battonage

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNSBERGH