

PAREL AUXERROIS 2020 BRUT NATUUR



Kenmerken

Oogstjaar: 2020

Alcohol: 11%

Aantal: 5300 flessen en 750 magnums

Omschrijving

Deze wijn is de eerste mousserende wijn van 100% pinot auxerrois die we op de markt brengen. Na een rijping op de gistresten gedurende 3 jaar en zonder toevoeging van suiker, toont deze wijn zijn volledige potentieel. Een friszurige aanzet met een ziltige, minerale toon, een strak mondgevoel en een ronde afdronk. Het resultaat van de lange rijping, maakt dit tot een wijn met een zeer eigen identiteit, een schoolvoorbeeld van onze Boechoutse terroir.

Foodpairing: Serveer deze wijn als aperitief, bij oesters of andere rauwe schelpdieren. Een meer gedurfde combinatie is om te schenken bij gerijpte serranoham.

Technische data

Druif: Pinot auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Kappelen veld

SO² (vrij): Geen toegevoegde sulfieten

Vergisting: 2^{de} vergisting op fles

Opvoeding: 3 jaar op de gistresten

Dosage: 0 gr/l – brut natuur

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH