

# PINOT BLANC 2022



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2022

**Alcohol:** 11%

**Aantal:** 6000 flessen

## Omschrijving

De jaargang 2022 gaf de pinot blanc heel wat kracht, terug te vinden in de intensiteit van de aroma's. De aanzet heeft kruidigheid en een hint van limoen. De opvoeding op eik geeft deze Pinot Blanc nootachtige en boter tonen. Een krachtige wijn, fruitig in de aanzet met een volle, ronde afdronk.

**Foodpairing:** De wijn combineert met asperges met hollandaise saus, of gegrilde Sint Jacobsvruchten.

## Technische data

**Druif:** 100 % pinot blanc

**Onderstam:** SO4

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

**Wijngaard:** Mussenhoeve veld

**Verouderingspotentieel:** Nu tot 2026

**PH:** 3.49

**TA (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 3,8 gr/l

**SO<sup>2</sup> (vrij):** 110 mg/l

**Vergisting:** Natuurlijke gisting op Franse eik

**Opvoeding:** 10 maand op nieuwe en gebruikte 500l vaten van Franse eik

## WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout  
☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be  
[www.oudconynsbergh.be](http://www.oudconynsbergh.be)

  
OUD CONYNSBERGH