

PINOT ROSE 2023

PAREL EXTRA BRUT



Kenmerken

Oogstjaar: 2023

Alcohol: 10,5%

Aantal: 1300 flessen

Omschrijving

De wijn heeft een zalmroze kleur met een fijne, langdurige pareling en een mooie mousse. In de neus geven de verschillende druivensoorten aroma's van bosvruchten, citrus en een hint van witte peper. Een fruitige aanzet in de mond, gesteund door frisse zuren en een lichte gistimpressie.

Foodpairing: Als aperitief, bij bereidingen van rauwe zalm, in begeleiding van sushi, of gewoon op het terras op een mooie zomeravond.

Technische data

Druif: 62% pinot blanc, 13% chardonnay, 25% pinot noir

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld & Melkkuip

PH: 3,64

TA (H₂SO₄): 4,1 gr/l

SO² (vrij): 5 mg/l

Vergisting: 2de vergisting op fles

Opvoeding: 12 maand op de gistresten

Dosage: 2 gr/l – extra brut

WIJNDOMEIN OUD CONYNBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be


OUD CONYNBERGH