

CHARDONNAY 2023



Kenmerken

Oogstjaar: 2023

Alcohol: 12%

Aantal: 2000 flessen

Omschrijving

Voor onze chardonnay is 2023 een atypisch jaar. We selecteerden een aantal van de rijpste druiven om een wijn te maken die gevinifieerd is als een klassieke witte Bourgogne. Een lange rijping op Franse eik zorgt hier voor een ronde, boterachtige wijn met tonen van tropisch fruit, noten en een geïntegreerde houttoets. Een zachte chardonnay met minerale aroma's.

Foodpairing: De ideale wijn bij vis of kreeft in een romige saus, maar zeker ook een aanrader bij gevogelte. Past ook perfect bij witschimmelkazen als brie of camembert.

Technische data

Druif: 100% chardonnay

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld

PH: 3.52

TA (H₂SO₄): 3,5 gr/l

SO² (vrij): 14 mg/l

Vergisting: Natuurlijke gisting op Franse eik

Opvoeding: 21 maand op nieuwe en gebruikte 228l vaten van Franse eik.

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH