

# GAMAY 2025

## CUVEE WINDMOLEN



### Kenmerken

**Oogstjaar:** 2025

**Alcohol:** 12%

**Aantal:** 2575 flessen

### Omschrijving

Een eerste rode wijn van gamay, van 10 jaar oude wijnstokken. Een knipoog naar de cru's van Beaujolais, meerbepaald de Moulin-à-Vent. De frisse stijl van de wijn vindt je terug zowel in neus als in de mond. Een aanzet van zure kers, gecombineerd met aardse tonen en ondersteund door een fijne kruidigheid. Zachte tannines maken deze wijn snel drinkbaar.

**Foodpairing:** Serveer hem bij wat fijne charcuterie, een paté of andere koude vleesgerechten. Past ook perfect bij een toast champignon of , voor de liefhebbers, bij wijngaardslakken

### Technische data

**Druif:** 100 % gamay

**Onderstam:** Couderc

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

**Wijngaard:** Mussenhoeve veld

**PH:** 3.5

**TA (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>):** 4,7 gr/l

**SO<sup>2</sup> (vrij):** 35mg/l

**Vergisting:** Maceratie en natuurlijke vergisting op houten fermentatievat

**Opvoeding:** 4 maand houtlagering op barriques (228l 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