

PAREL CHARDONNAY 2022

BRUT NATUUR



Kenmerken

Oogstjaar: 2022

Alcohol: 11,5%

Aantal: 2900 flessen en 250 magnums

Omschrijving

Het warme jaar 2022 geeft hier een klassieke, zeer minerale wijn die duidelijk het resultaat van de lange rijping op de gistresten toont. In de neus vinden we citrus en appel, gevolgd door een toets van toast. Een frisse aanzet, een strak mondgevoel en een fijne pareling maken dit een perfecte starter voor uw feesten

Foodpairing: De ideale opener voor uw menu, hij kan ook perfect bij oesters en andere rauwe zeevruchten.

Technische data

Druif: 100% chardonnay

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld

PH: 3,43

TA (H₂SO₄): 4,7 gr/l

SO² (vrij): 6 mg/l

Vergisting: 2de vergisting op fles

Opvoeding: minimum 29 maand op de gistresten

Dosage: 1 gr/l – brut natuur

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH