

AUXERROIS NATUUR



Kenmerken

Oogstjaar: 2018

Alcohol: 11%

Aantal productie: 2.900 flessen

Beschikbaar: vanaf 20/06/2019

Omschrijving

Deze auxerrois is gemaakt door enkel gebruik te maken van de natuurlijke gisten aanwezig op de druiven. Minimaal sulfietgebruik en lage rendementen geven deze wijn een zeer complexe neus van mineraliteit, rijp fruit en aardse tonen. Een zachtzure aanzet wordt gevolgd door een complexe smaak met lange afdronk. Deze wijn heeft wat tijd nodig om zich volledig in het glas te tonen.

Foodpairing: Combineer deze wijn met een gerecht met wat aardse tonen, zoals een pasta met eekhoortjesbrood of een vol-au-vent met kalfszwezeriken en champignons.

Technische data

Druif: 100 % pinot auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve, proefwijngaard

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2022.

Opvoeding: 9 maand op vaten van Franse eik (500l).

PH: 3,236

TA: 5,6 gr/l

SO² (vrij): 35 mg/l

Vergisting: natuurlijke gisting op Franse eik.

WIJNDOMEIN OUD CONYNBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ +32 3 353 77 25 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be


OUD CONYNBERGH