

AUXERROIS NATUUR CUVÉE



Kenmerken

Oogstjaar: 2018

Alcohol: 11%

Aantal productie: 600 flessen

Beschikbaar: september 2020

Omschrijving

De opvoeding van deze wijn op acaciahout geeft de auxerrois een rondere en zachtere afdronk. Het voordeel van acacia is dat het de eigen aroma's van deze nobele druif behoudt en zelfs versterkt. We brengen onze auxerrois cuvee pas op de markt na een langere flesrijping. Zo geven we druif en hout de kans om samen te groeien. Dit is een krachtige, evenwichtige wijn, met complexe aroma's van rijp geel fruit, amandel en citroengras.

Foodpairing: Bij deze wijn past een gerecht dat kracht en finesse combineert. Denk maar aan een gegrilde tarbot met citroenboter, langoustine à la plancha met salsa verde of zelfs rijpe witschimmel kazen.

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 2024.

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

PH: 3,74

TA: 4,5 gr/l

SO² (vrij): 38 mg/l

Vergisting: natuurlijke gisting op inox.

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

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

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNSBERGH