

AUXERROIS NATUUR BELGISCHE EIK



Kenmerken

Oogstjaar: 2018

Alcohol: 11%

Aantal productie: 440 flessen

Beschikbaar: vanaf 01/10/2020

Omschrijving

De opvoeding op Belgische eik maakt deze wijn uniek. De eik uit onze bossen zorgt voor een subtiele en fijne houttoets en geeft de wijn een uniek verouderingspotentieel. Dit zeldzame hout ondersteunt de rijpe fruittoetsen en overheerst ze niet. Het zorgt voor een perfecte smaakbalans en het is zelfs aangewezen om deze wijn voldoende zuurstof te geven vooraleer hem te drinken. Het is de meest terroirgedreven wijn uit het assortiment van wijndomein Oud Conynsbergh.

Foodpairing: Giet deze wijn over in een gekoelde karaf en geef hem bij rijkere aardse gerechten als asperges met gerookte zalm en mousselinesaus, traag gegaard hoeve-eitje met panchetta of zelfs ragout van bospaddestoelen.

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 500l vaten in Belgische eik

PH: 3,69

TA: 4,7 gr/l

SO² (vrij): 56 mg/l

Vergisting: Natuurlijke gisting op inox

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH

AUXERROIS NATOUR EN CHÊNE BELGE



Caractéristiques

Millésime : 2018

Alcool : 11%

Volume de la production : 440 bouteilles

Disponible : À partir du 01/10/2020

Descriptif

L'élevage en chêne belge rend ce vin unique. Le chêne de nos forêts apporte une note de bois subtile et raffinée, et confère au vin un potentiel de vieillissement unique. Ce bois rare soutient les notes de fruits mûrs sans les dominer. Il assure un parfait équilibre gustatif et il est même indiqué d'aérer suffisamment ce vin avant de le servir. Il s'agit du vin le plus axé sur le terroir du domaine viticole Oud Conynsbergh.

Accord : Décantez ce vin dans une carafe refroidie et servez-le avec des mets terrestres plus riches comme des asperges au saumon fumé et à la sauce mousseline, un œuf de ferme cuit lentement à la pancetta ou même un ragoût de champignons des bois.

Données techniques

Raisin : 100 % pinot auxerrois

Cépage : Couderc

Sol : Franc-limoneux avec sous-sol composé de sédimentations de sable marines, glauconite et fossiles.

Vignoble : Mussenhoeve, vignoble test

Potentiel de vieillissement : dès maintenant et jusqu'à la fin 2024.

Élevage : 9 mois en fûts de chêne belge de 500 l

PH: 3,69

AT : 4,7 g/l

SO² (libre) : 56 mg/l

Fermentation : Fermentation naturelle en inox

DOMAINE VITICOLE OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH

AUXERROIS NATUUR BELGIAN OAK



Characteristics

Harvest year: 2018

Alcohol: 11%

Production run: 440 flessen

Available: from 01/10/2020

Description

The ageing in Belgian oak makes this wine unique. The oak from our forests leaves a subtle and fine note of wood and gives the wine a unique ageing potential. This rare wood supports the ripe fruity notes without overpowering them. It creates a perfect balance of tastes and it is even recommended to give this wine enough oxygen before drinking it. It is the most terroir-centric wine in Oud Conynsbergh Winery's range.

Food pairing: Pour out this wine into a chilled carafe and serve it with richer, earthy dishes such as asparagus with smoked salmon and mousseline sauce, slow-cooked free-range egg with pancetta or even forest mushroom ragout.

Technical data

Grape: 100% Pinot Auxerrois

Rootstock: Couderc

Soil: Sandy loam with a substrate of marine sand deposits with glauconite and fossils.

Vineyard: Mussenhoeve, tasting vineyard

Ageing potential: Drink now, until the end of 2024.

Ageing: 9 months in 500l Belgian oak barrels

PH: 3.69

TA: 4.7gr/l

SO² (free): 56mg/l

Fermentation: Natural fermentation in inox.

OULD CONYNSBERGH WINERY

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be



OULD CONYNSBERGH