

PINOT NOIR



Kenmerken

Oogstjaar: 2018

Alcohol: 12,5%

Aantal productie: 1.900 flessen

Beschikbaar: vanaf 20/06/2020

Omschrijving

Een voorbeeld van een jonge Belgische pinot noir, met de nadruk op de fruitigheid en de directe drinkbaarheid. In de neus rijpe kleine bosvruchten en een typische pinot toon. Lichte, zachte aanzet in de mond met rijpe tannines en een frisfruitige toets. Soepele afdronk. Best te serveren op 15-16 °C om optimaal te kunnen genieten van de elegantie van de wijn.

Foodpairing: Ideale partner voor lichte wild- en gevogeltegerechten, zoals salade van kwartel, fazant met witloof, gegrild piepkuiken met champignons en zelfs vis in rodewijnsaus of gegrilde tonijn.

Technische data

Druif: 100 % pinot noir

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Melkkuip

Verouderingspotentieel: Nu op dronk en tot eind 2021.

Opvoeding: 9 maand houtlagering op barriques (228l) van Franse eik.

PH: 3,86

TA: 4 gr/l

SO² (vrij): 20 mg/l

Vergisting: Maceratie 14 dagen, vergisting op inox met cultuurgist.

WIJNDOMEIN OUD CONYNBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

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

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNBERGH