

PINOT NOIR NATUUR



Kenmerken

Oogstjaar: 2018

Alcohol: 12,5%

Aantal productie: 900 flessen

Beschikbaar: vanaf 20/09/2020

Omschrijving

Het gebruik van natuurlijke gisten en de vergisting op houten vat geeft deze wijn complexiteit en structuur. Aardse en mineralige tonen wisselen af met aroma's van rijp rood fruit en kruidigheid. Krachtige aanzet in de mond met een mooie tanninestructuur en een duidelijke houttoets in zijn jeugd. Lange afdrank met een rond mondgevoel en elegante finale.

Foodpairing: Drink deze klassevolle pinot noir bij gerechten met een intense aardse toets, zoals hazenpeper, civet van hert of een risotto met rode wijn en eekhoortjesbrood.

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, tot eind 2023.

Opvoeding: 99 maand houtlagering op barriques (228l) van Franse eik.

PH: 4

TA: 4,1 gr/l

SO² (vrij): 20 mg/l

Vergisting: Maceratie en vergisting op houten vat met natuurlijke gisten (16 dagen).

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

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

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNSBERGH