

PINOT NOIR NATUUR CUVÉE



Kenmerken

Oogstjaar: 2018

Alcohol: 12,5%

Aantal productie: 700 flessen

Beschikbaar: vanaf 20/09/2020

Omschrijving

De frisheid van de pinot noir komt in deze wijn duidelijk tot uiting. De houtrijping geeft de wijn ondersteuning maar is niet overheersend. Gesloten in het begin, geeft deze pinot noir na opwalsen een boeket van fruitgeuren, gecombineerd met de typische aardse tonen van de pinot noir. In de mond een krachtige aanzet met zachte tannines en een evenwichtige afdronk. Een wijn die bij wat veroudering enkel nog in complexiteit gaat winnen.

Foodpairing: Naast wildstoofpotjes en duif "Clamart" past deze wijn ook perfect bij een Belgische klassieker als konijn met pruimen.

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

PH: 3,84

TA: 4,1 gr/l

SO² (vrij): 22 mg/l

Vergisting: maceratie en vergisting op inox cuve met natuurlijke gisten (18 dagen).

WIJNDOMEIN OUD CONYNBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

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

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNBERGH