

PINOT NOIR



Kenmerken

Oogstjaar: 2019

Alcohol: 11%

Aantal: 600 flessen

Beschikbaar: september 2021

Omschrijving

De lange opvoeding op eiken vaten geeft deze pinot noir niet alleen meer structuur, het zorgt er ook voor dat deze wijn nu al klaar om te drinken is. Een geëvolueerde pinotneus, met kruidige en aardse tonen, ondersteund door rijp fruit en een kleine houttoets. In de mond een elegante aanzet, gevolgd door rijpe, zachte tannines.

Foodpairing: Naast wildstoofpotjes en gebraden jonge duif, 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 en tot eind 2024

PH:

TA:

SO² (vrij): 35 mg/l

Vergisting: Maceratie en natuurlijke vergisting op houten fermentatievat.

Opvoeding: 19 maand houtlagering op barriques (228l van Franse eik)

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH