

# CHARDONNAY



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2020

**Alcohol:** 12%

**Aantal:** 3750 flessen

**Beschikbaar:** oktober 2021

## Omschrijving

Een chardonnay, klassiek gevinifieerd op hout, met natuurlijke gisten. Een intense neus van rijpe geel fruit, gecombineerd met het typische botertoontje van houtgerijpte chardonnay. Het gebruik van 500l vaten limiteert de houtinvloed en geeft elegantie en evenwicht aan de wijn.

**Foodpairing:** Ga hier voor vis in een saus, bijvoorbeeld een klassieke Gentse waterzooi met zoetwatervis, of gegrilde zalm met een klassieke hollandaisesaus.

## Technische data

**Druif:** 100 % chardonnay

**Onderstam:** Couderc

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

**Wijngaard:** Mussenhoeve veld

**Verouderingspotentieel:** Nu tot eind 2024

**PH:** 3,72

**TA:** 5,4 gr/l

**SO<sup>2</sup> (vrij):** 35 mg/l

**Vergisting:** Natuurlijke gisting op Franse eik

**Opvoeding:** 10 maand op vat, met battonage, combinatie van nieuwe en gebruikte vaten

## WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout  
☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be  
[www.oudconynsbergh.be](http://www.oudconynsbergh.be)

  
OUD CONYNSBERGH