

AUXERROIS ACACIA



Kenmerken

Oogstjaar: 2019

Alcohol: 11%

Aantal: 1750 flessen

Beschikbaar: oktober 2021

Omschrijving

Het unieke gebruik van acaciahout geeft de auxerrois de kans om zijn florale aroma's te tonen. De combinatie van deze harde houtsoort met de auxerrois druif, geeft complexe en elegante aroma's en resulteert ook in een rondere en zachtere afdronk. We brengen onze Auxerrois Acacia pas na een langere flesrijping op de markt, om druif en hout de kans te geven samen te groeien. Vaak heeft hij nog wat tijd in het glas nodig om zijn waar potentieel te tonen.

Foodpairing: Bij deze wijn past een gerecht dat kracht en finesse combineert, zoals een gegrilde tarbot met citroenboter, langoustine à la plancha met salsa verde of zelfs rijpe witschimmel kazen.

Technische data

Druif: 100 % pinot auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2024

PH: 3,25

TA: 5,9 gr/l

SO² (vrij): 44 mg/l

Vergisting: Natuurlijke gisting op vaten van acaciahout

Opvoeding: 12 maand op 500l vaten van acaciahout

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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


OUD CONYNSBERGH