

ROSÉ PAREL EXTRA BRUT



Kenmerken

Oogstjaar: 2019

Alcohol: 11%

Aantal: 1250 flessen en 200 magnums

Beschikbaar: augustus 2021

Omschrijving

De wijn heeft een zalmroze kleur met fijne pareling en een mooie mousse. In de neus herken je klein rood fruit, rabarber en een hint van groene kruidigheid, welk de typiciteit van de gamay druif duidelijk illustreert. De aanzet in de mond is frisfruitig, met een sterke impressie van de pareling en een evenwichtige afdronk.

Foodpairing: Als aperitief, bij bereidingen van rauwe zalm, of gewoon op het terras op een mooie zomeravond.

Technische data

Druif: 100% gamay

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve veld

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2022

PH: 3,42

TA: 6,2 gr/l

SO² (vrij): Geen toegevoegde sulfieten

Vergisting: Vergisting op inox met cultuurgisten

Opvoeding: tweede vergisting op fles, 10 maand op de gistresten

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ 03 435 98 70 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNSBERGH