

# PAREL CHARDONNAY



## Kenmerken

**Oogstjaar:** 2018

**Alcohol:** 11%

**Aantal:** 2000 flessen en 400 magnums

**Beschikbaar:** februari 2022

## Omschrijving

Deze schuimwijn heeft dezelfde opvoeding gehad als een goede Champagne en is een blanc de blancs, gemaakt van 100% chardonnay. Bij de tweede vergisting op fles, staan de flessen onder een druk van 5 tot 6 bar. In combinatie met een opvoeding op de gistresten van meer dan 2 jaar, komen we tot een mooie, fijne pareling. Om de elegantie te bewaren is deze parel niet gedoseerd en zijn er ook geen sulfieten aan toegevoegd. Dit resulteert in een zeer fijne schuimwijn met een duidelijke terroir invloed, strak zowel in geur als in smaak.

**Foodpairing:** Het ideale aperitief om je diner mee te starten, maar ook zeer geschikt bij oesters en andere schelpdieren.

## 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:** 3,18

**TA:** 5,2 gr/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**SO<sup>2</sup> (vrij):** Geen toegevoegde sulfieten

**Vergisting:** Vergisting op inox met cultuurgisten

**Opvoeding:** tweede vergisting op fles, 26 maand op de gistresten

## WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

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

  
OUD CONYNSBERGH