

AUXERROIS CUVÉE



Kenmerken

Oogstjaar: 2018

Alcohol: 11%

Aantal productie: 6.400 flessen

Beschikbaar: vanaf 20/06/2019

Omschrijving

De opvoeding op grote houten vaten geeft deze wijn meer intensiteit in kleur, geur en smaak. In de neus vindt men aroma's van rokerigheid, citrus (pompelmoes) en floraliteit terug. Een krachtige smaak met een duidelijke houttoon, gebalanceerd door frisse zuren. Deze wijn mag gerust wat zuurstof krijgen en zal nog aan complexiteit in het glas winnen.

Foodpairing: Serveer deze wijn met vis in een wittewijn- of hollandaisesaus. Hij is krachtig genoeg om de meeste sauzen aan te kunnen.

Technische data

Druif: 100 % pinot auxerrois

Onderstam: Couderc

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

Wijngaard: Mussenhoeve, proefwijngaard

Verouderingspotentieel: Nu tot eind 2022.

Opvoeding: 9 maand op vaten van Franse eik (500l)

PH: 3,2

TA: 6,2 gr/l

SO² (vrij): 40 mg/l

Vergisting: Vergist op inox cuve, met gebruik van cultuurgisten.

WIJNDOMEIN OUD CONYNSBERGH

Konijnenbergstraat 2, 2530 Boechout

☎ +32 3 353 77 25 ✉ info@oudconynsbergh.be

www.oudconynsbergh.be



OUD CONYNSBERGH