
PINOT AUXERROIS



OOGSTJAAR

2018

HERKOMST

België
Maasvallei Limburg
Dilsen-Stokkem

WIJNDOMEIN THILESNA

KLIMAAT

microklimaat in een van de droogste regio's van de Benelux
(690 mm/m²/jaar), gemiddeld 1700 zonuren/jaar

TERROIR

zandleem met daaronder grind- en kiezellagen

OPBRENGST

50 hl/ha

FERMENTATIE EN RIJPING

temperatuurgestuurde gisting, 14 °C
6 maanden op inox cuves

OOGSTTIJDSTIP

half september '18

ALCOHOL

11,5 % vol

RESTSUIKER

6,3 g/l

ZUREN

5,0 g/l

SAMENSTELLING

monocépage
100% Pinot Auxerrois

SERVEREN

10 à 12 °C

BEWAREN

reeds op dronk, kan nog minimaal 4 jaar bewaard