

MULLINEUX FAMILY WINES

Mullineux Old Vines White



Dyp gul farge. Floral aroma med toner av grapefrukt, lime og krydder. Intens og konsentrert munnfølelse med tydelig preg av sitrus og krydder. Velbalansert og strukturert med lang ettersmak. Druene kommer fra parseller fra forskjellige områder i Swartland med ulikt jordsmonn, hvorav noe skifer, noe granitt og noe rød leire. Mange av vinstokkene er over 40 år gamle og alle druene håndplukkes. Mullineux bruker kun naturgjær og vinen lagres på eget bunnfall i 3. og 4. gangs brukte franske eikefat, 225-liter og 2000-liter, i ni mnd. Vinen er ufiltrert. Serveringstemperatur: 10-12°C.

VINMONOPOLET: **390,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **333,69**



Aperitiff/avec



Fisk



Skalldyr



Friskhet



Fylde



Sødme



Chenin Blanc 69%,
Clairette 12%, Grenache
Blanc 9%, Sémillon 3%,
Viognier 7%



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Frisk og fruktig med
stram syrlighet og
mineralitet. Lime,
grapefrukt, hint av pære
og grønne urter.

Vinmonopol nr	334201	Alkoholprosent	14%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	2801405	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Sør-Afrika	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Coastal Region	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-