



MULLINEUX FAMILY WINES

Mullineux Syrah

Dyp rubinrød farge. Aroma av skogsbær, sort pepper, urter, lyng og blomster. Smak av krydder, skogsbær og avrundede tanniner. Fast og lang ettersmak. Vinen lages av druer fra parseller med ulikt jordsmonn basert på skifer, granitt og rød leire. Mullineux bruker kun naturgjær og druene håndplukkes. Vinen lagres 11 måneder på franske eikefat, 225-liters, 500-liters og 2000-liter, hvorav 15% nye eikefat. Vinen er ufiltrert. Passer til rødt kjøtt, storfe, lam og vilt; den perfekte vinen til reinsdyr.

VINMONOPOLET: **419,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **357,85**



Lam og sau



Friskhet



Syrah 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



Saftig med god fylde, preg av moden krekling og skogsbær, litt lakris, krydder og grønn urt.

Vinmonopol nr	342101	Alkoholprosent	14%	Varetype	Rødvin
EPD nr	2801389	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Sør-Afrika	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Coastal Region	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-