



MULLINEUX FAMILY WINES

Mullineux Granite Chenin

Lys gyllen farge. Mineralsk duft av sitrus, hvit fersken, kvede og flint. Fyldig midtparti balanseres av god syre. Lang ettersmak. Vinifikasjon og elleve måneders lagring på franske eikefat. Ufiltrert. Lagringspotensialet for denne vinen er opptil 20 år. Druene kommer fra to ulike parseller som ikke vannes annet enn naturlig. Vinstokkene har en gjennomsnittsalder på 40 år. Granittholdig jordsmonn som gir viner med god syre og aromatiske viner med mineralsk, flintaktig karakter.

VINMONOPOLET: **698,-**

Horeca veil. eksl. mva: **582,14**



Fisk



Friskhet



Chenin Blanc 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Kremet munnfølelse, toner av eple, kvede, hvit fersken, krydder og vanilje. Strukturert, god syre.

Vinmonopol nr	3400201	Alkoholprosent	12%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	-	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Sør-Afrika	Utvalg	Bestillingsutvalg	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Coastal Region	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-