

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 gjennomsnittalder på 40 år. Granittholdig jordsmonn som gir viner med god syre og aromatiske viner med mineralsk, flintaktig karakter.

Horeca veil. eksl. mva: **652,65**

Fisk

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Chenin Blanc 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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	**-**