

MULLINEUX FAMILY WINES

Mullineux Iron Syrah

Dyp rubinrød. Aroma av mørke bær, tobakk, lær, urter, pepper og jord. Velstrukturert og god munnfølelse, med silkemyke tanniner og perfekt balanse mellom syre og sødme. Frisk, lang og myk avslutning. Druene kommer fra 17 år gamle vinstokker fra en økologisk dyrket parsell med spesielt jernholdig jordsmonn vest for Malmesbury i Swartland. Hele drueklaser fermenteres i franske eikefat. Vinen lagres 21 måneder pa˚fat og 10 måneder pa˚flaske. Serveringstemperatur 16-18˚C, dekantering anbefales. Lagringspotensiale 10-15 år.

Horeca veil. eksl. mva: **745,-**

Lam og sau

Storfe

Storvilt

Friskhet

Fylde

Syrah 100%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Fyldig med fløyelsmyke strukturerte tanniner og en balansert naturlig syre.

Vinmonopol nr	**3411401**	Alkoholprosent	**12%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**-**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**< 3 g/l**
Land	**Sør-Afrika**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**4 g/l**
Distrikt	**Coastal Region**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**