



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 på fat og 10 måneder på flaske. Serveringstemperatur 16-18°C, dekantering anbefales. Lagringspotensiale 10-15 år.

VINMONOPOLET: **899,90**

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



Lam og sau



Friskhet



Syrah 100%



Storfe



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storvilt



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	-