

MULLINEUX & LEEU FAMILY WINES

Great Heart Red Blend

Aromatisk nese av plommer, morbær, nellik og svart pepper. Smaken er fyldig, men fast og frisk, med nydelig frukt, krydder og lengde. Best servert ved 14–16 ˚C. Denne vinen er vegansk vennlig. Avkjølte druer ble avstilket til tank, og 50 % knuste hele klaser. Minimum av svovel (SO_2) og ingen andre tilsetninger ble gjort. Mosten ble først forsiktig tråkket én gang daglig. Etter omtrent fire dager startet gjæringen med naturlig gjær, og vinen ble deretter tråkket én til to ganger daglig. Temperaturen holdes under 28 ˚C. Etter en forlenget maserasjonsperiode blir vinen tappet og presset over på fat for malolaktisk gjæring. De ulike partiene blir omstukket om våren for å blande vinen, som deretter ble returnert til store foudre-fat i seks måneder før tapping. 18 måneder på franske eikefat (225L…

Horeca veil. eksl. mva: **217,70**

Lam og sau

Lyst kjøtt

Storfe

Friskhet

Fylde

Cabernet Sauvignon 15%, Syrah 51%, Tinta Barroca 34%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Fyldig og fruktig med smak av plommer og kirsebær, samt krydder og fast avslutning.

Vinmonopol nr	**15389201**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**6240550**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**3 g/l**
Land	**Sør-Afrika**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**5 g/l**
Distrikt	**Coastal Region**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**