

MULLINEUX FAMILY WINES

# Mullineux Old Vines White



Dyp gul farge. Floral aroma med toner av grapefrukt, lime og krydder. Intens og konsentrert munnfølelse med tydelig preg av sitrus og krydder. Velbalansert og strukturert med lang ettersmak. Druene kommer fra parseller fra forskjellige områder i Swartland med ulikt jordsmonn, hvorav noe skifer, noe granitt og noe rød leire. Mange av vinstokkene er over 40 år gamle og alle druene håndplukkes. Mullineux bruker kun naturgjær og vinen lagres på eget bunnfall i 3. og 4. gangs brukte franske eikefat, 225-liter og 2000-liter, i ni mnd. Vinen er ufiltrert. Serveringstemperatur: 10-12°C.

VINMONOPOLET: **324,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **280,52**



Aperitiff/avec



Fisk



Skalldyr



Friskhet



Fylde



Chenin Blanc 69%,  
Clairette 12%, Grenache  
Blanc 9%, Sémillon 3%,  
Viognier 7%



Drikkeklar nå, men kan  
også lagres



Frisk og fruktig med  
stram syrlighet og  
mineralitet. Lime,  
grapefrukt, hint av pære  
og grønne urter.

|               |                       |                |                          |               |                   |
|---------------|-----------------------|----------------|--------------------------|---------------|-------------------|
| Vinmonopol nr | <b>334201</b>         | Alkoholprosent | <b>13%</b>               | Varetype      | <b>Hvitvin</b>    |
| EPD nr        | <b>2801405</b>        | Vecturanummer  | -                        | Sukkerinnhold | <b>&lt; 3 g/l</b> |
| Land          | <b>Sør-Afrika</b>     | Utvalg         | <b>Bestillingsutvalg</b> | Syreinnhold   | <b>5 g/l</b>      |
| Distrikt      | <b>Coastal Region</b> | Forpakning     | <b>75 cl, Glass</b>      | Segment       | -                 |