



2016 Mullineux Quartz Chenin Blanc Swartland Mullineux Wine

Chenin Blanc fra en lille parcel med +34 år gamle vinstokke fra Kasteelbergs kvartsrige jorde.

Anbefalet til

Skaldyr, Fisk (hvid), Vegetar, Ost (faste), Sommerretter, Asiatiske retter, Meditationsvin



Hvidvin



Chenin Blanc



Sydafrika



Swartland



2016

Mullineux & Leeu

Druerne til Quartz Chenin Blanc kommer fra en enkelt parcel med +34 år gamle Chenin Blanc vinstokke der vokser i en parcel hvor jordbunden er rig på kvarts på Kasteelberg. Denne parcel af Chenin Blanc giver det bedste udtryk af Kasteelbergs kvartsrige jord - friskhed og mineralitet. Vinen gæres med naturlig vildgær på egetræsfade og lagres herefter 11 måneder på bæremen. Vinen aftappes ufiltreret. Quartz Chenin har en meget mineralsk duft med noter af moden citrusfrugt og krydderi. Mineraliteten går igen i den cremede smag sammen med hvid ferksen og mandler. Flot frisk citrus domineret finish. Serveres optimalt afkølet ved 12 grader. Dekantering anbefales hvis vinen drikkes de først 4 år efter høståret.

Informationer

Varenummer	24421116
Flaskestørrelse	Helflaske
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Mullineux & Leeu
Region	Swartland
Druesammensætning	100% Chenin Blanc
Lagring	11 måneder på større, franske, brugte egetræsfade.