



KVALITÉ & KÄNSLA!



Mousserande vin

## Rathfinny Classic Cuvée 2018

Rathfinny



RATHFINNY

Pris 349 kr

nr 5310901 - 750 ml

**Ursprung** Sussex

**Druvor** Pinot Noir 50%, Chardonnay 35%, Pinot Meunier 15%

**Alk. halt** 12%

**Jordmån** Ler- och kalkhaltig jordmån

**Information** Rathfinny Classic Cuvée 2018 är tillverkad enligt den klassiska metoden med en andra jäsning på flaskan. Vinet är en blend av Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier. Druvorna skördas för hand och pressas med hela klasar.

**Karaktär** Doft av citrus, fläder, hasselnötter och rostat bröd. Vinet är torrt med hög syra och eleganta bubblor som utger en härlig mousse med toner av lime och ananas..

**Vinifiering** Efter pressning får musten jäsa i rostfria stältankar vid 16°C. Vinet har producerats enligt Champagnemetoden där den fått en andra jäsning på flaska samt lagrats 3 år i Rathfinnys källare innan det släpps till försäljning.

**Lagring** Utmärkt att dricka nu men kan även lagras.

**Passar till** Passar utmärkt som aperitif men även till eleganta rätterna av fisk- och skaldjur. God till ostar samt ett bra val till vegetarisk mat.

## Om producenten

A glass of "Sussex" please – det är Mark Driver's, grundaren till Rathfinny, drömbeställning utan att någon för den delen höjer på ögonbrynen. Och utvecklingen går i rekordfart för det engelska bubbelundret.

Fantastiska geografiska förutsättningar nära engelska kanalen, en kalkhaltig jordmån som avspeglar den i Champagne och ett klimat som blir mer och mera gynnsamt för vinodling i Sussex. Det var parametrarna som krävdes för att Mark tillsammans med sin fru Sarah vågade satsa fullt ut för att förverkliga sin dröm om att producera engelskt bubbel. 2010 satte de spaden i marken och idag har Rathfinny 93 ha planterade vingårdar. Inget har lämnats åt slumpen och arbetet började med en grundläggande kartläggning av jordmånen och mikroklimatet för att sedan välja rätt kloner av Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier.

Metoderna man använder sig av är de samma som i Champagne och man arbetar med en låg dosage för att verkligen framhäva den rena frukten från druvorna. Vinerna från Rathfinny kan beskrivas som terroir-drivna med en dominerande hög frisk syra samtidigt som de är koncentrerade och har ett djup.

Från allra första början var Mark den drivande kraften i frågan om snävare geografisk indelning av de engelska vinerna med bland annat hårdare produktionsregler. Han lyckades - idag är Sussex Englands första PDO inom vin (skyddad geografisk ursprungsbeteckning).