



KVALITÉ & KÄNSLA!



Vitt vin

Mulderbosch Chardonnay 2018

Mulderbosch Vineyards



MULDERBOSCH
VINEYARDS



Pris 139 kr
nr 600601 - 750 ml

Ursprung Stellenbosch

Druvor Chardonnay 100%

Vinmakare Henry Kotzé

Alk. halt 13% **Totalsyra** 5 **Restsocker** 1,7

Karaktär Gyllengul färg. Ekfatslagrad Chardonnay som bjuder på tropiska frukter som ananas och papaya och inslag av vanilj från faten. Rik smak med bra syra och välbalanserad ekkaraktär. Lång nyanserad eftersmak.

Tillverkning En tredjedel av vinet fermenteras i 300 liters franska ekfat med resterande jäste i ståltank. Efter att jästfällningen avlägsnats får vinet vila ytterligare sex månader innan buteljering.

Passar till Servera som aperitif eller rätter med fisk och ljust kött eller vegetariskt.

Om producenten

Mulderbosch skapade sig på kort tid ett rykte som en av Sydafrikas förnämsta vinproducenter. När den ryktbare vinmakaren och vitvinspecialisten Mike Dobrovich och en kompanjon startade verksamheten här 1989 var gården nergången. Men effektiv röjning och nyplantering gav snabbt resultat, femton år senare gjordes här viner av världsklass. Vinbibeln Platter's har korat Mulderbosch Sauvignon Blanc till "Sydafrikas mest hyllade Sauvignon", och även de övriga vita vinerna av Chardonnay och Chenin Blanc har fått mycket höga betyg. Idag leder sydafrikanske toppvinmakaren Henry Kotzé produktionen. Henry har arbetat på några av de mest välrenommerade vinerierna i Stellenbosch och haft förmånen att arbeta nära Pierre Lurton från berömda Chateau d'Yquem och Chateau Cheval Blanc.

I Sverige är det många som känner igen Mulderbosch genom rosévinet som blivit en jättesuccé. Buteljen är lätt att känna igen på grund av den långsmala etiketten som löper längs med flaskan, ett sk cigar band. Samma etikett pryder också basutbudet av vita viner på Sauvignon Blanc och Chenin Blanc. Mulderbosch producerar också en serie prestigeversioner av de vita vinerna under annan etikett och den topprankade röda Bordeauxblenden "Faithful Hound".