



KVALITÉ & KÄNSLA!



RATHFINNY



Mousserande vin

Rathfinny Blanc de Noirs Brut 2016

Rathfinny

Pris 395 kr

nr 7943201 - 750 ml

Ursprung Sussex

Druvor Pinot Noir 93%, Pinot Meunier 7%

Alk. halt 12.5%

Jordmån Ler- och kalkhaltig jordmån

Information Rathfinny Blanc de Noir 2016 är den andra årgången som producerats av Sussex Sparkling vinerna. Vinet är en blend av 93% Pinot Noir och 7% Pinot Meunier. Druvorna skördas för hand och pressas med hela klasar. Endast 12000 flaskor producerades.

Karaktär Vinet har en skimrande nyans av roséguld och en slående doft av röda äpplen och nybakad brioche. Vinet är torrt med frisk hög syra och har en härlig mousse som påminner om mörka morello-körsbär och syrlig plommonkompott.

Vinifiering Efter pressningen får musten jäsa i rostfria ståltankar vid 16°C. Vinet har producerats enligt Champagnemetoden där den fått en andra jäsning på butelj samt lagrats 3 år på flaska innan vinet lanseras till försäljning.

Lagring Utmärkt att dricka nu men kan även lagras 5-8 år för en mer mogen smak.

Passar till En självklar aperitif men med sina aromatiska toner passar vinet utmärkt att ha till smakrika rätter. Vinet passar till rätter av fisk, skaldjur, ljust kött samt vegetariska rätter. Vinet har även tillräckligt med djup till att passa till det asiatiska köket, perfekt till den vietnamesisk rätten "sticky pork".

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).