

Vinoplevelser

Buller Fine Old Muscat, 3/4 ltr.

Buller Wines Pty Ltd.



Vingården R.L.Buller & Son blev grundlagt i 1921, da Reginald Langdon Buller købte en vinmark i Rutherglen. Reginald startede en produktion primært med sød portvin, som der på det tidspunkt var en stor efterspørgsel efter på det australske marked. Portvinen blev efterfølgende solgt til det lokale kooperativ, som blandede den med deres andre vine og solgte det under et samlet varemærke.

R.L. Buller & Son voksede støt i de efterfølgende år, og efterhånden som flere generationer blev optaget i firmaet, blev der også opkøbt flere og flere vinmarker. Ambitionerne voksede også støt på vingården, og i 1967 ophørte familiens samarbejde med det lokale kooperativ, og man begyndte selv at sælge vinen under husets eget navn. I starten af 1980 faldt den generelle efterspørgsel på hedvin i Australien, og huset begyndte derfor at lægge en del af produktionen om til almindelige bordvine, som i dag sælges side om side med husets hedvine.

R.L. Buller & Son har dog ikke problemer med afsætningen af deres hedvine. De hører kort og godt blandt den absolutte verdens elite, - lidt sødere og mere koncentrerede end de europæiske hedvine (ikke for at der ellers skal drages nogen sammenligning) og i en klasse for sig.

Hedvinene modtager fra 90-99 point, hvoraf denne Fine Old Muscat har fået hele 96 point. Druerne hentes hovedsageligt på husets egne vinmarker, og den resterende mængde opkøbes af drueavler, som har været tilknyttet huset i generationer. Der anvendes druer af tre forskellige grene af muscat-familien - Brown Muscat, Black Muscat og Muscat Gordo Blanco. Skønt de alle er af muscat-familien, har de hver deres udtryk og ikke mindst grad af sødme.

Leverandør
Buller Wines Pty Ltd.

Land
Australien

Område
Victoria

Underområde
Rutherglen

Type/Farve
Hedvin

Drue
100% Muscat

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Oste - kraftige
Dessertes - svagt søde
Dessertes - meget søde
Frugt og nødder

Vinifikation
Når druerne er presset, overføres mosten til åbne gæringstanke, hvor drueskindet presses for at give ekstra rygrad til mosten. Mosten udgæres ved spontangæring op til 6%, hvor gæringen stoppes ved tilsætning af druesprit, til blandingen når 18%. Efterfølgende kommer vinen på store tanke, hvor alkoholstyrken finjusteres, inden den indgår i husets solerasystem, hvor den blandes med en række ældre aftapninger. Efter aftapning på flaske frigives vinen til salg.

Smagekommentarer
Dyb mørkebrun farve. Indsmigrende duft af karamel, nødder, brun sukker, hasselnødder og lette toner af røg. Utrolig koncentreret, lang og nærmest eksplosiv smag.

Alkohol
18,00%

Proptype



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN