

Vinoplevelser

Buller Fine Old Tokay, 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.

Robert Parker slår kvaliteten fast med følgende kommentar til R.L. Buller & Son's hedvin: "Their freshness, good acidity, soaring aromatics and unctuous flavours must be tasted to be believed".

Hedvinene modtager fra 90-99 points, hvoraf denne Fine Old Tokay har fået hele 95 points. Den er lavet på 100% Muscadelle, der i Australien kaldes Tokay.

Leverandør
Buller Wines Pty Ltd.

Land
Australien

Område
Victoria

Underområde
Rutherglen

Type/Farve
Hedvin

Drue
100% Muscadelle

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Oste - kraftige
Dessurter - svagt søde
Dessurter - 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
Gyldenbrun farve med orange reflekser. Duften er rig med nuancer af karamel og malt. Smagen er lang, blød og indsmigrende med komplekse noter af karamel, malt og lidt orangeskal.

Alkohol
18,00%



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN