

## Bolney Bubbly NV Brut

England / Sussex



Bolney Wine Estate ligger på en høyde i nærheten av South Downs, ikke langt unna syd-kysten av England. Godt skjermet for vind fra syd, ligger gjennomsnittstemperaturen i vekstsesongen mellom 12-15° C, men dagtemperaturen kan fort komme opp i 20-25 C.

Vinhuset ble etablert i 1972, da med kun 3 ha. I dag har eiendommen vokst betraktelig og teller hele 39 ha, fordelt på 5 vinmarker. Vinstokkenes alder varierer fra 2 - 12 år (2018).

Både rød-, hvit- og musserende vin produseres og mange priser har blitt vunnet, både nasjonalt og internasjonalt. Ved hjelp av tilskudd fra DEFRA i 2005 fremstår vingården i dag som topp moderne. Dagens eier og vinmaker, Samantha Linter, tok over i 1990.

Bolney tror på kvalitet - fra vinmark til vingård er arbeidet utført for hånd av et lidenskapelig team. Målet er enkelt: produsere den best mulige kvalitet på en økonomisk, levedyktig og bærekraftig måte.

Bolney Bubbly er en av de mest populære musserende vinene til Bolney. Frisk og ren og lett å nyte.

|                             |                                                                                                                                       |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Musserende                                                                                                                            |
| <b>Produsent</b>            | Bolney Wine Estate                                                                                                                    |
| <b>Druetyper</b>            | 40% Chardonnay, 28% Pinot Noir, 17% Müller-Thurgau, 10% Pinot Gris, 9% Seyval Blanc                                                   |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Håndplukkede druer. 80% hele klaser presses. Kald gjæring i ståltank i ca 14 dager. Lagring på bunnfall før den degorgeres og selges. |
| <b>Lagring</b>              | Lagring på bunnfall i min.9 md.                                                                                                       |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 12,0 %      Sukker: 8,5 g/l      Syre: 6,4 g/l                                                                               |
| <b>Holdbarhet</b>           | Konsumklar men kan lagres i noen år                                                                                                   |
| <b>Karakteristikk</b>       | Lys sitrongul. Rene florale toner, sitrus og hvit fersken. Frisk og balansert med fine små bobbler.                                   |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 6-8°C                                                                                                                                 |
| <b>Passer til</b>           | Passer som aperitiff eller til sjømat. Prøv også til ost, risotto, salami og lyst kjøtt.                                              |
| <b>Webside</b>              | <a href="https://bolneywineestate.com/">https://bolneywineestate.com/</a>                                                             |

Høyoppløselig bilde



|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                | 15345401          |                   | kr. 434,90               |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 6                     | Bestillingsutvalg |                   |                          |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

**SOLERA**  
 BEVERAGE GROUP  
*Ready for every moment*