

**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.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Bolney Estate Bacchus</b> - Lys sitrongul farge, frisk duft av sitrusskall, grapefrukt, stikkelsbær og hvit pepper. Middels fyldig vin med god syre. Lang frisk krydret ettersmak.	kr. 263,90	11857701		
<b>Musserende (75 cl)</b>				
<b>Bolney Cuvée Rosé Brut</b> - Lys rosa farge med markante små bobler. Duft av brødbakst, markjordbær og sitrus. Ren og delikat floral smak med balansert syre. Elegant, lang og fruktig ettersmak med hint av røde epler.	kr. 344,60	10095901	5247085	
<b>Rødvin (75 cl)</b>				
<b>Bolney Estate Pinot Noir</b> - Lys rubinrød farge. Ren frisk duft av modne kirsebær, jordbær og roseblader. Middels fylde, balansert syre med bløte tanniner, smak av lær, krydder, nor bitter sjokolade samt røde plommer. Lang kremete bløt ettersmak.	kr. 239,30	11669101		



E A. Engelstad AS, Karenslyst Allé, 0278 Oslo, tlf: 22 12 22 00 [www.engelstad.no](http://www.engelstad.no)