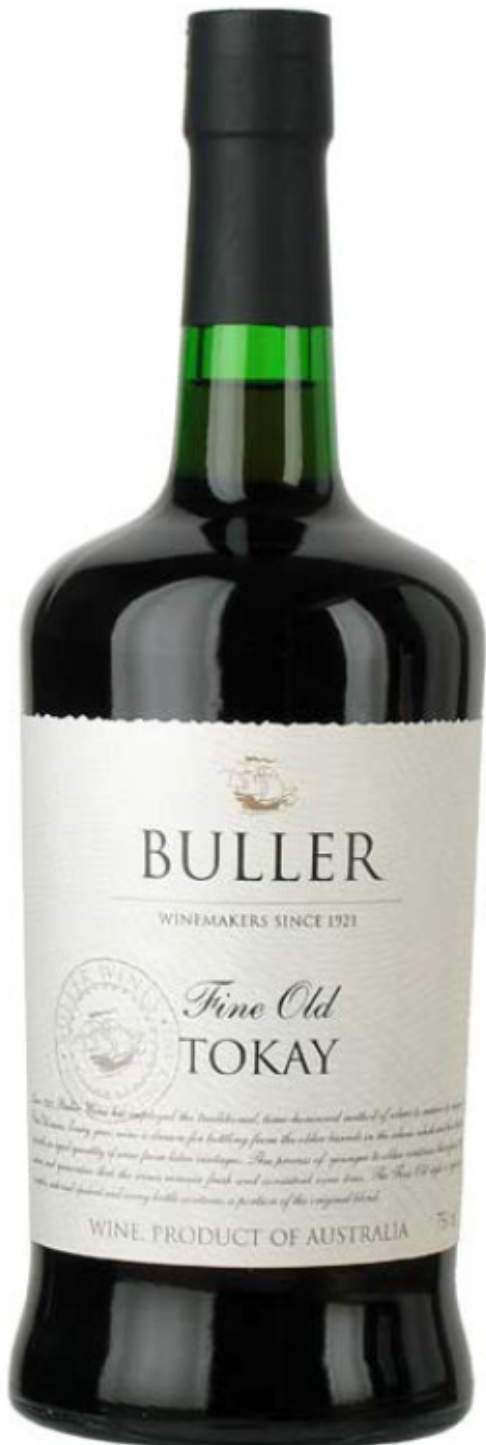


BULLER

Fine Old

TOKAY

WINE PRODUCT OF AUSTRALIA



Vingården R.L. Buller & son blev grundlagt i 1921, da Reginald Langdon Buller købte en vinmark i Ruthersglen, og 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. I de følgende år voksede firmaet støt, og efterhånden som flere generationer blev optaget i firmaet, blev der også opkøbt flere og flere vinmarker. Ambitionerne voksede også og i 1967 ophørte familiens samarbejde med det lokale kooperativ, og man begyndte at sælge vinen under husets eget navn.

Vinen er produceret på 100% Muscardelle (der i Australien kaldes Tokay) Når druerne er presset, overføres mosten til åbne gæringstanke, hvor drueskindet presses for at give ekstra rygrad til mosten. Mosten gæres op til 6%, hvor gæringen stoppes ved tilsætning af druesprit, til blandingen når 18%. Efterfølgende kommer vinen på store tanke, hvor alkoholstyrken fintestes, inden den indgår i husets Solera system, hvor den blandes med en række ældre aftapninger.

Vinen har en gyldenbrun farve med orange reflekser. Duften er rig med nuancer af karamel og malt. Smagen er lang, blød og indsmigrende.

Der er pragtfuld til desserter meget søde som mindre søde, frugt & nødder samt oste.

Den lille vinkælder