

Vinhuset Mud House ble etablert i 1996 og navnet spiller på tilhørigheten til jordsmonnet der alt begynte.

Det beste jordsmonn velges ut til dyrking av druene, og alt foregår ihht. regionenes spesifikasjoner. Mud House dyrker druer i 3 regioner syd i New Zealand: Marlborough, Central Otago og Waipara Valley.

Teamet, med Andrew Brownie i spissen, har ansvar for 2 vinerier; - 1 i Marlborough og 1 i Waipara Valley. Dette gir fleksibilitet slik at de kan bruke både tradisjonelle teknikker og teknikker fra den nye verden. Jack Glover leder vinmaker-teamet som også består av Cleighen Cornelius. Deres erfaringer og arbeid med viner over hele verden, naser for detaljer og gode smaksløker, sikrer at Mud House-viner får de fineste uttrykk for det kjølige klimaet i disse regionene.

Mud House har vært medlem av Sustainable Winegrowing New Zealand siden 2001.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
<b>Mud House Sauvignon Blanc</b> - Lys strågul farge. Forfriskende aroma av nesler, meloner og grapefrukt. Saftig, konsentrert og frisk smak av sitrus og tropiske frukter. Lang, intens og frisk ettersmak.	kr. 146,80	2866301	4395141	147796
<b>Mud House Sauvignon Blanc Rapaura</b> - Lys lime-farget. Kraftig grapefrukt og pasjonsfrukt med noe paprika på nesen. Fyldig, frisk og kompleks smak med balansert finish.	kr. 215,30	8207701		
<b>Hvitvin (150 cl)</b>				
<b>Mud House Sauvignon Blanc BiB</b> - Lys strågul farge. Forfriskende aroma av nesler, meloner og grapefrukt. Saftig, konsentrert og frisk smak av sitrus og tropiske frukter. Lang, intens og frisk ettersmak.	kr. 237,40	2866306		
<b>Rosévin (75 cl)</b>				
<b>Mud House Sauvignon Blanc Rosé</b> - Klar, lys rosa farge. Klassisk aroma av stikkelsbær og tropiske frukter blandet med litt jordbær. Kompleks og velbalansert. Tørr, fyldig og forfriskende smak av tropiske frukter med en lett fruktig ettersmak.	kr. 148,30	6996201	4786836	150227
<b>Rødvin (75 cl)</b>				
<b>Mud House Pinot Noir</b> - Vakker rubinrød farge. Klare aromaer av kirsebær og røde frukter, krydder og noe mokkatoner. Sjenerøs smak av mørke kirsebær og bjørnebær iblandet litt tørkede krydder og eik. Balansert med godt integrerte tanniner.	kr. 168,30	2866201	4395133	147797



Best Cellars AS, Karenslyst Allé 10, 0278 Oslo, tlf: 24 11 17 00 [www.bestcellars.no](http://www.bestcellars.no)