



## Camel Valley Brut Reserve

Da ægteparret Annie og Bob Lindo i 1989 plantede deres første 8.000 vinstokke i Cornwall i det sydvestlige hjørne af England, havde de aldrig drømt om den overvældende succes, Camel Valley skulle få efter blot et par årtier. De havde gennem nogle år hver sommer set græsset blive brunt på Camel Valleys meget solvarme skråninger, og de tænkte, at sådan et sted ville vinstokke garanteret trives godt. Derfor gik de i gang med at lære alt om vin og levede praktisk talt i vinmarkerne de første år. Men de elskede det og blev ved med at stræbe efter perfektion i både vinmarkerne og det vineri, de byggede og udstyrede med det bedste udstyr, de havde råd til. I dag producerer Camel Valley medaljevindende verdensklassevine i det smukke sydvestlige hjørne af England.

Vinen har en flot klar farve og fine små bobler, der giver en elegant mousse, delikat duft, frisk og frugtig smag med noter af citrus og et strejf af honning samt en blid og behagelig eftersmag.

Den er særdeles velegnet som aperitif samt til langt de fleste fiskeretter, salater og forretter.

En flot og festlig vin, der skal serveres afkølet, og som bør drikkes ung.

Producent:	Camel Valley
Land:	UK
Region:	Cornwall
Type:	Mousserende
Druer:	55% Seyval Blanc og 45% Chardonnay
Restsukker:	11.0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6