



2012 Bussaba Chenin Blanc Semillon

Vineyard

Variety:	Chenin Blanc 90%, Semillon 10%
Region:	Khao Yai, Nakornratchasima, Thailand
Sub-region:	Asoke Valley
Altitude:	350 meters above sea level
Yearly Rainfall:	1,200mm
Soil:	Loam-clay with decomposed lime base

Winemaking

Skin contact:	3 hours
Alcoholic fermentation:	Stainless steel
Lees contact:	3 months on lees with extended battonage
Alcohol:	8%/vol.
Total acidity:	6.9 g/L
Residual sugar:	52 g/L
pH:	3.44
Winemaker:	Nikki Lohitnavy

Winemaking and Tasting Notes

The name translates into 'flowers', Bussaba is a unique blend in Thailand made from late harvested Chenin Blanc and Semillon grapes. Full of flavor and sweetness, the juice was fermented for only a short time to obtain low alcohol and maintain natural sweetness in the wine.

Bussaba is light, refreshing, snappy and aromatic. With nose of purple passion fruit, mango, apple and orchard fruits with distinctive Semillon characteristics of fresh cut grass and gooseberry. It has citrusy acid that balances the sweetness with a round, long lingering finish. At eight percent in alcohol, Bussaba is perfect for aperitif or a compliment with Thai desserts.

บุษบา หรืออีกนัยหนึ่ง คือดอกไม้ ไวน์จากองุ่นพันธุ์ชเนน บลอง นี้มีความบางเบา นุ่มนวล ให้ความสดชื่น หอมหวานละมุน กลิ่นอ่อนๆเหมือนเสาวรศ แอปเปิ้ล และผลไม้หลากชนิด มีความหอมหวานอมเปรี้ยวที่ลงตัวเหมาะสำหรับเป็นเครื่องดื่มก่อนอาหารหรือดื่มควบคู่ไปกับขนม หอมกลิ่นเสาวรศ มะม่วง แอปเปิ้ล และสดชื่นด้วยกลิ่นดอกนมแมว หวาน และมีแอซิดดี สดชื่น ดื่มแล้วกระปรี้กระเปร่า ไวน์นี้ทำจากองุ่นชเนนบลองที่สุกจัด กลิ่นหอมมาก รสชาติเต็มเปี่ยมและหวานจับใจ แอลกอฮอล์ต่ำ และคงความหวานตามธรรมชาติ