



2013 Bussaba Chenin Blanc Semillon Muscat

Vineyard

Variety: Chenin Blanc, Semillon, Muscat
Region: Khao Yai, Nakornratchasima, Thailand
Sub-region: Asoke Valley
Altitude: 350 m. 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: 8.5%/vol.
Total acidity: 6.9 g/L
Residual sugar: 52 g/L
pH: 3.44
Winemaker: Nikki Lohitnavy

Winemaking and Tasting Notes

Translates into 'flowers', Bussaba is a unique blend in Thailand made from late harvested Chenin Blanc, Semillon and Muscat 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 and a round, long lingering finish. Only 8.5 percent in alcohol, Bussaba is perfect for aperitif or a compliment with Thai desserts.

บัสซา หรืออีกนัยหนึ่ง ก็คือดอกไม้ เป็นไวน์ที่ทำจากองุ่นพันธุ์ชเนน บลอง, พันธุ์เซมิฌอง และพันธุ์มัสกาต ที่สุกจัดและเก็บเกี่ยวช้ากว่าปกติ ไวน์นี้มีความบางเบา นุ่มนวล ให้ความสดชื่น หอมหวานละมุนตามธรรมชาติ แอลกอฮอล์ต่ำ กลิ่นอ่อนๆเหมือนเสาวรส แอปเปิ้ล มะม่วง กลิ่นเหมือนหญ้าที่ตัดใหม่ๆ มีความหอมหวานอมเปรี้ยวที่ลงตัวเหมาะสำหรับเป็นเครื่องดื่มก่อนอาหารหรือดื่มควบคู่ไปกับขนม