



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Leeuwin Prelude Cabernet Sauvignon/Merlot 2012

PRODUCENT:	Leeuwin Estate	DRUVA:	80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
HEMSIDA:	www.leeuwinestate.com.au	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Margaret River, Western Australia, Australien	SOCKER:	0,34 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	6.45 g/l
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT:	Mogen koncentration av svart a vinbär, anis, kardemumma, lavendel. Lätt antydan av svarta oliver och plommon.
SMAK:	Mjuk, saftig frukt med inslag av boysenbär, mörka körsbär och olivtapanade. Avslutas med långa, silkeslena, eleganta tanniner.
VINIFIERING:	Jäsning i 30 grader. Överpumpning tre gånger per dag. Efter den malolaktiska jäsningen på fat vidtar 9 månaders fatlagring, därefter blending som följs av lagring i franska fat. Klarning sker med äggvita.
LAGRING:	Totalt har vinet lagrats 20 månader på fat varav 46% är nya fat.



OM PRODUCENTEN

Redan 1972 såg Robert Mondavi vilka goda förutsättningar som fanns för vinodling i detta område. Han blev mentor åt Denis och Tricia Horgan som grundade Leeuwin Estate 1974 som idag drivs av andra generationen Horgan, vars vision är att producera eleganta viner av högsta kvalitet enligt europeisk teknik. Vinodlingarna ligger i Margaret River, Western Australia, 280 km söder om Perth, ett område med ett relativt svalt klimat och lång växtsäsong.

Miljöansvar i hela produktionskedjan är av stor betydelse och man strävar i alla avseenden att arbeta för en hållbar odling. De mest lämpade druvorna är Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Riesling, Sauvignon Blanc och Shiraz som ger komplexa och balanserade viner med lång livslängd.

Leeuwin producerar två serier: Art Series och den klassiska Prelude.