



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Leeuwin Prelude Chardonnay 2015

PRODUCENT:	Leeuwin Estate	DRUVA:	100 % Chardonnay
HEMSIDA:	www.leeuwinestate.com.au	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Margaret River, Western Australia, Australien	SOCKER:	1,2 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	6.84 g/l
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT: Aromer av lime, päron och persika.

SMAK: Aromatiska toner av kanel och muskot. Intensiva inslag av sesam, cashew och nougat bidrar till djup och längd. Härlig frukt med elegant, integrerad syra.

VINIFIERING: Viss skalkontakt. Druvmusten lagras i franska ekfat. Jästhällningen rörs om kontinuerligt. Efter 9 månaders lagring blandas de separata lotterna och klarnas med bentonit och PVPP (polyvinyl-polypyr-rolidone).

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.