



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## Ant Moore Pinot Noir 2016

<b>PRODUCENT:</b>	Ant Moore Wines	<b>DRUVA:</b>	Pinot Noir
<b>HEMSIDA :</b>	www.antmoore.co.nz	<b>ALKOHOL:</b>	14 %
<b>OMRÅDE:</b>	AOC Central Otago, Marlborough	<b>SOCKER:</b>	<1 g
<b>JORDBRUK:</b>	Ekologisk	<b>SYRA:</b>	6,3 g
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Skruvkapsyl		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Aromer av svarta körsbär, tryffel, svarta vinbär och tobak
<b>SMAK:</b>	Smaken är koncentrerad och full av mörk choklad, hallon, mörka körsbär och mogna plommon. Ett mjuk eftersmak från faten. Vinet behöver luftas för att ge den fulla upplevelsen av doft och smak
<b>VINIFIERING:</b>	Musten fermenterar under temperaturkontroll med tillsatt jäst
<b>LAGRING:</b>	Druvorna kallmacererade i fem dagar och jästes med tillsatt jäst. Därefter lagrades vinet på franska fat separat innan cuvée gjordes.
<b>PASSAR TILL:</b>	Fet fågel eller långbakad grissida med tillbehör som bakad höstfrukt och rostade rotfrukter balanserar fint syran i vinet

### OM PRODUCENTEN

Produktionen från denna egendom vin är kulmen av flera års hårt arbete samt förverkligandet av en dröm. Ant Moore flyttade till Nya Zeeland 2002 från Australien. Med hans bakgrund som vinmakare, tog han sig an drömmen och har sedan dess genomfört och arbetat sig fram för att kunna producera vin. Han har utvecklat vinodlingen, köpt en vingård och byggt upp denna. Han har skapat ett antal framgångsrika varumärken och kan nu påbörja arbetet kring sitt signaturvin "Ant Moore". Att prova nya och olika metoder är intressant för att därmed kunna utveckla och lära sig mer.

