



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM  
VINHANDEL

## ANT MOORE SAUVIGNON BLANC SIGNATURE SERIES 2016

<b>PRODUCENT:</b>	Ant Moore Wines	<b>DRUVA:</b>	Sauvignon Blanc
<b>HEMSIDA :</b>	www.antmoore.co.nz	<b>ALKOHOL:</b>	13 %
<b>OMRÅDE:</b>	AOC Central Otago, Marlborough	<b>SOCKER:</b>	<2 g
<b>JORDBRUK:</b>	Ekologisk	<b>SYRA:</b>	7,5 g
<b>FÖRSLUTNING:</b>	Skruvkapsyl		

### OM VINET

<b>DOFT:</b>	Aromer av tropisk frukt som melon, guava, persika och passionsfrukt i kombination med mineraliska toner
<b>SMAK:</b>	Smak från krusbär, lime och citron med ett mineraliskt och örtigt avslut. En mindre mängd druvor har legat på fat för att ge fyllighet och komplexitet samt balansera syran.
<b>VINIFIERING:</b>	Musten fermenterar under temperaturkontroll med tillsatt jäst
<b>LAGRING:</b>	Vinet lagrades på ståltank på jästfällningen och en liten del (ca 10%) på gamla franska fat
<b>PASSAR TILL:</b>	Smakrika rätter med vit fisk, gärna med gröna tillbehör som sparris eller spenat. Syran i vinet matchar tillbehör med hög syra och balanserar ex brynt smör.



### 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.