



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Kumeu Hunting Hill Chardonnay

PRODUCENT:	Kumeu River Wines	DRUVA:	100 % Chardonnay
HEMSIDA:	www.kumeuriver.co.nz	ALKOHOL:	14 %
OMRÅDE:	Auckland, Nya Zeeland	SOCKER:	3,7 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	7,1 g/l
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT:	Tydlig och ren doft av citron och limeblommor.
SMAK:	Ren, mogen och smakrik frukt och tydlig mineralitet som avslutas med en balanserad, livlig, frisk syra.
VINIFIERING:	Druvorna handplockas från Kumeus allra första vingård som ursprungligen planterades 1982 och sedan omplanterades 2000. Efter noggrant urval pressas druvorna försiktigt i hela klasar. I vinet används naturlig jäst och fermenteringen sker i franska ekfat. 100 % malolaktisk fermentering och 100 % fatjäsning.
LAGRING:	11 månaders fatlagring.



OM PRODUCENTEN

Kumeu River Wines etablerades 1944 av familjen Brajkovich som emigrerat från Kroatien. Under 1980-talet fick vingården en ny inriktning med målet att producera Chardonnay i en Bourgogneinfluerad stil i världsklass.

Michael Brajkovich är idag vinmakaren och har en Master of Wine i sitt C.V. Michael har studerat vinhus både i Bourgogne och Bordeaux vilket märks i hans viner som karaktäriseras av en mycket uppskattad balans mellan druva, terroir och fat.