



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Kumeu River Estate Chardonnay 2018

PRODUCENT:	Kumeu River Wines	DRUVA:	100 % Chardonnay
HEMSIDA:	www.kumeuriver.co.nz	ALKOHOL:	13 %
OMRÅDE:	Auckland, Nya Zeeland	SOCKER:	1,2 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	6 g/l
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT: Mogen persika samt nötig karaktär.

SMAK: Mjuk fruktsmak som avslutas med en livlig, frisk syra. Vinet är utsökt att dricka nu men kan även avnjutas inom de kommande sex åren.

VINIFIERING: Druvorna handplockas från sex olika lägen i Kumeu. Efter noggrant urval pressas druvorna försiktigt i hela klasar. I vinet används naturlig jäst och fermenteringen sker i franska ekfat där 20 % av faten är nya. 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.

Kumeu River Estate Chardonnay har de senaste 13 åren fått 90 poäng eller högre av The Wine Advocate och Wine Spectator samt utnämnts till Top 100 Wines of the World sju gånger.