



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Kumeu Village Chardonnay 2017

PRODUCENT:	Kumeu River Wines	DRUVA:	100 % Chardonnay
HEMSIDA:	www.kumeuriver.co.nz	ALKOHOL:	13,5%
OMRÅDE:	Auckland, Nya Zeeland	SOCKER:	1 g/l
JORDBRUK:	Sustainable	SYRA:	5,9 g/l
FÖRSLUTNING:	Skruvkapsyl		

OM VINET

DOFT:	Fräsch och tydlig a arom av citronfrukter, brioche och mandel.
SMAK:	Tät och frisk smak av citron, mineral och vit frukt. Lång eftersmak av vanilj och lite rökiga toner som ger en extra dimension till vinet.
VINIFIERING:	Druvorna handplockas och klasarna pressas försiktigt, hela. I vinet används naturlig jäst och fermenteringen sker i franska ekfat där 20 % av faten är nya. 100 % malolaktisk fermentering.
LAGRING:	11 månader på fat.



OM PRODUCENTEN

Kumeu River Wines etablerades 1944 av familjen Brajkovich som emigrerat från Jugoslavien. 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.