

VINUNIC

NAUTILUS SAUVIGNON BLANC 2022

Art. nr 74761

Pris 219 kr

Storlek 750 ml

Producent Nautilus Estate

Ursprung Marlborough, Nya Zeeland

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Hållbarhet Klimatsmartare förpackning

Förslutning Skruvkork

Druvor Sauvignon Blanc 100%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 7,3 g/l

Restsocker 2,9 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Stor doft av svartvinbärsblad, guava, grapefrukt och passionsfrukt, samt tydliga toner av krusbär, lime och mineral. Fyllig smak av citrus och tropisk frukt med antydan av paprika och nässlor samt en frisk syra i eftersmaken.

Tillverkning Druvorna skördas under natten eller tidiga, kalla mornar och pressas sedan skonsamt. Musten får sen jäsa i ståltank med utvalda jäststammar. 2% av vinet har jäst i ekfat.

Lagring Vinet har lagrats 4 månader på sin jästfällning.

Passar till Servera vid 10-12°C elegantare fiskanrättningar med smakrikare tillbehör, gärna med färska örter, svamp-och getostbruschetta, auberginesoppa, caesarsallad eller krispiga fisktacos.

Information Nautilus Marlborough Sauvignon Blanc anses vara en av Nya Zeelands bästa kvalitets-Sauvignon Blanc. Sedan 1994 har den vunnit två troféer och sex guldmedaljer i nationella och internationella tävlingar.



Om producenten

Individuella och eleganta viner

Nya Zeeland är ett kontrasternas land med en mängd olika mikroklimat och jordmån. I vingårdarna på den norra och södra ön är växtförhållandena optimala med svala temperaturer. Detta tillåter druvorna att mogna långsamt och framställa delikata, aromatiska viner med kraft, struktur och elegans.

Nautilus Estate grundades 1986 och den första årgången producerades 1989. Nautilus Estate använder till största delen egna druvor för sin vinframställning, men väljer även ut druvor från andra kvalitetsgårdar. Gallringsprocessen är mycket noggrann och endast druvor med toppkvalitet som kommer att ge viner med druv- och regionstypisk karaktär väljs ut.

Nautilus viner framställs genom modern teknologi och traditionella metoder; fransk ek används för jäsning och mognad för att ge vinerna en bra struktur och framhäva frukten. Resultatet är mycket individuella och eleganta viner.

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416