

## NAUTILUS PINOT NOIR 2016

**Art. nr** 74762

**Pris** 207,90 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Nautilus Estate

**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Pinot Noir 100%

**Alkoholhalt** 13,5%

**Totalsyra** 5,7 g/l

**Restsocker** 1,7 g/l

**Sortiment** Systembolagets fasta

**Karaktär** Elegant doft av hallon och jordgubbar, med ton av choklad och friska kryddor. Fyllig smak med generös frukt, sandelträ, muskot, körsbär och lingon. Välbalanserat med mjuka tanniner och lång eftersmak.

**Tillverkning** Druvorna till Nautilus Pinot Noir plockas och avstjälkas för hand för att låta en del av druvorna förbl hela. Musten jäser i öppna jäskar med hjälp av gårdens vildjäst.

**Lagring** Efter avslutad jäsning dras vinet över på gamla och nya franska 225-liters barriquefat för en tids mognad innan buteljering i mars.

**Passar till** Klassiska kombinationer till Pinot noir som Svamprisotto, råbiff med tryffel, torskrygg med skirat smör, krämiga pastarätter och kyckling med örtsås.

## 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.

