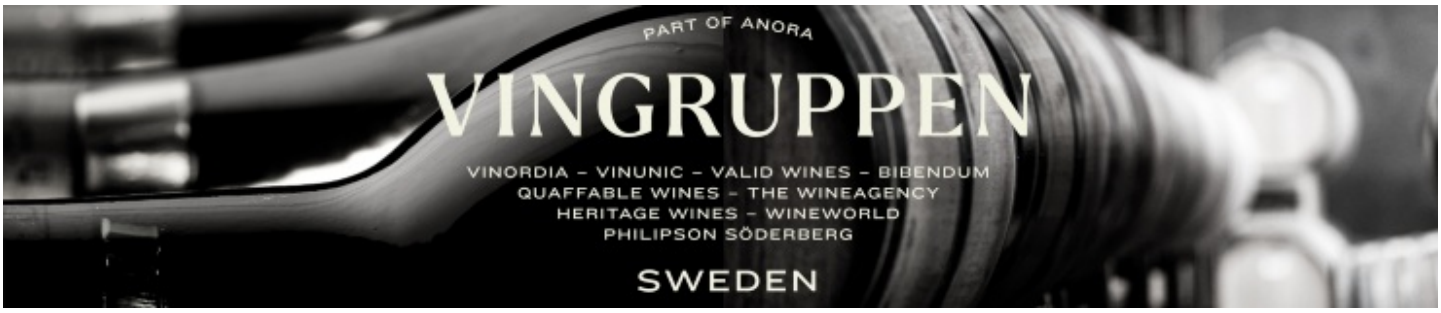


# NAUTILUS SAUVIGNON BLANC 2024

**Art. nr** 74761
**Pris** 185,00 kr exkl. moms
**Storlek** 750 ml
**Producent** Nautilus Estate
**Ursprung** Marlborough, Nya Zeeland
**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat
**Hållbarhet** Klimatsmartare förpackning

**Förslutning** Skruvkork
**Druvor** Sauvignon Blanc 100%
**Alkoholhalt** 13,5%
**Totalsyra** 7,4 g/l
**Restsocker** 4,5 g/l
**Sortiment** Systembolagets beställning

---

**Karaktär** Stor doft av svartvinbärsblad, krusbär, citrongräs, grapefrukt, lime och passionsfrukt. Torr och krispig smak med en hög välbalanserad syra. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

**Tillverkning** Druvorna skördades mellan den 12-28 mars, under natten eller tidiga, kalla mornar. De pressades skonsamt och musten fick sen jäsa i ståltank med utvalda jäststammar. 2% av vinet har jäst i ekfat. Vinet har lagrats 3 månader på sin jästfällning.

**Lagring** Vinet dricks med fördel ungt, men kan även lagras 3-5 år

**Passar till** Servera vid 10-12°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna med krämiga eller syrliga tillbehör.

**Information** Vinet är certifierat Sustainable Winegrowing New Zealand (SWNZ). Nautilus Marlborough Sauvignon Blanc anses vara en av Nya Zealands 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 Zealand 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.