



# Ocean Eight Pinot Noir

**Årgång** 2019

**Art. nr** 57318

**Pris** 299 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Ocean Eight

**Ursprung** Victoria, Mornington Peninsula,

Australien

**Varukategori** Röda viner

**Förslutning** Skruvkork

**Druvor** Pinot Noir

**Alkoholhalt** 14,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

---

**Karaktär** Vibrerande rödfruktig och med kryddiga inslag, silkig textur och bra syra. Hallon, röda körsbär, timjan och choklad.

**Tillverkning** Vid ankomst till vineriet avstjälkas druvorna och får sedan kallmacerera i 3-4 dagar i rostfria ståltankar innan jäsningen kommer igång. Musten jäser sedan i 25-32 grader Celsius i ungefär tre veckor tills dess allt socker jäst ut till alkohol. Därefter dras musten över i pressen där en varsam pressning följer och med hjälp av gravitationen rinner vinet sedan ner i gamla 500 l stora franska ekfat där det genomgår malolaktisk jäsning och sedan lagras tills dess att det blandas och buteljeras ofiltrerat.

**Lagring** Vinet lagrades i ca 9 månader i gamla franska ekfat om 500 l.

**Passar till** Perfekt till fågel i alla dess former, gärna en krämig pasta med anragu.

---

## Om producenten

Det var Michael Aylwards föräldrar som grundade Ocean Eight och gjorde firman till en av de främsta i regionen. De lämnade över verksamheten i goda händer, vilket bland annat bekräftades när Michael 2011 vann det prestigefyllda priset "Young Gun of Wine."

Alla viner som Ocean Eight gör kommer från egendomens 17 hektar vinodlingar, som uteslutande skördas för hand med låg avkastning om 15 till 40 hektoliter per hektar.

För Michael är det av yttersta vikt att jäsa och extrahera alla olika vingårdslägen separat innan de blandas för att kunna bygga det färdiga vinet. Naturligtvis är det ett betydligt mer arbetskrävande tillvägagångssätt än att göra en blandning och vinifiera allt på en gång, men den komplexitet och balans Michael får fram genom detta tillvägagångssätt skulle inte vara möjlig på något annat vis.

