



Cabernet Sauvignon 2009

Wine of Origin Coastal Region

Rebsorten:

Cabernet Sauvignon 85 %, Merlot 15 %

Produktion:

840.000 Flaschen

Herkunft:

99 % Perdeberg Hills Region in Paarl, 1 % Stellenbosch

Weinanalyse:

Alkohol: 14,0 % vol. • Restzucker: 4,0 g/l • Gesamtsäure: 5,8 g/l • pH 3,64

Erzeugung:

Von verschiedenen, unbewässerten Weinbergen in der Agter-Paarl Region. Unsere Böden aus Malmesbury Schiefer haben exzellente Wasserhaltefähigkeiten und ergeben konzentrierte, aromatische Trauben, welche bei optimaler Reife handgelesen und für 2 Tage kaltmazeriert wurden. Die Gärung erfolgte über 5 Tage in Edeltanks mit regelmäßigem Umpumpen. Kurz vor dem Gärungsschluss wurde der Wein gepresst und zurück in den Tank für die malolaktische Gärung gepumpt. 21 % des Weines reiften 12 Monate in 225 l Fässern aus amerikanischer Eiche (25 % Erstbelegung). Der Wein wurde kurz vor der Abfüllung geschönt und filtriert.

Jahrgang:

2009 war eine relative einfache Lese mit fast idealen Wetterbedingungen. Die Weinberge blieben ohne Stress und gesund, so dass der Ertrag problemlos reif wurde. Allgemein war die Qualität sowohl bei den Rot- als auch den Weißweinen sehr gut.

Weinbeschreibung und Speiseempfehlung:

Ein dichter und saftiger Rotwein mit Aromen nach roten Beeren und einem Hauch von würziger Eiche. Klassisches Cabernet-Cassis und rote Johannisbeeren mit seidigen Tanninen und langem Abgang. Passt hervorragend zu einer Vielfalt von Gerichten, insbesondere rotes Fleisch und Pasta. Leicht gekühlt servieren.



MAN  **VINTNERS**



Pinotage 2009

Wine of Origin Coastal Region

Rebsorten:

Pinotage 87 %, Shiraz 13 %

Produktion:

183.600 Flaschen

Herkunft:

100 % Perdeberg Hills in Paarl

Weinanalyse:

Alkohol: 14,0 % vol. • Restzucker: 3,5 g/l • Gesamtsäure: 6,0 g/l • pH 3,60

Erzeugung:

In Edelstahltanks bei wiederholtem Umpumpen 5 Tage lang vergoren. Bei etwa 8 °Balling wurde die Maische abgepresst und der Wein in die Tanks zurückgeführt, um die alkoholische und malolaktische Gärung abzuschließen. 15 % des Weins reiften 12 Monate in amerikanischen Eichenholzfässern (15 % Erstbelegung). Es wurden 13 % Shiraz zugegeben, um eine seidenartige Tanninstruktur sowie Frucht- und Gewürzaromen zu gewinnen. Nach weiterer Tankreife wurde der Wein geschönt, gefiltert und abgefüllt.

Jahrgang:

2009 war eine relative einfache Lese mit fast idealen Wetterbedingungen. Die Weinberge blieben ohne Stress und gesund, so dass der Ertrag problemlos reif wurde. Allgemein war die Qualität sowohl bei den Rot- als auch den Weißweinen sehr gut.

Weinbeschreibung und Speiseempfehlung:

Vollgepackt mit voluminösen Aromen nach roten Beeren, mit Noten von Zimt und Muskat und geprägt von weichen Tanninen, sollte dieser Wein ein guter Begleiter für die meisten Fleisch- und Geflügelgerichte sein. Die süßen Fruchtaromen des Pinotage machen ihn zur idealen Ergänzung für würzige Curries. Ein moderner Pinotage, der leicht gekühlt serviert werden sollte.



MAN  **VINTNERS**



Merlot 2009

Wine of Origin Coastal Region

Rebsorten:

Merlot 87 %, Petit Verdot 9 %, Cabernet Sauvignon 4 %

Produktion:

9.000 Flaschen

Herkunft:

85 % Perdeberg Hills in Paarl, 15 % Stellenbosch

Weinanalyse:

Alkohol: 14,0 % vol. • Restzucker: 2,5 g/l • Gesamtsäure: 5,4 g/l • pH 3,68

Erzeugung:

Trauben von verschiedenen Premium-Weinbergen in Paarl und Stellenbosch. Die Trauben wurden entrappt und gemahlen, danach über 7 Tage in Edelstahltanks bei regelmäßigem Umpumpen vergoren. Der Wein wurde gepresst und für den biologischen Säureabbau in die Tanks zurückgeführt. 15 % des Weins reiften 12 Monate in zweit- und drittbelegten 225 l Fässern aus amerikanischer Eiche. Vor der Abfüllung geschönt und filtriert.

Jahrgang:

2009 war eine relative einfache Lese mit fast idealen Wetterbedingungen. Die Weinberge blieben ohne Stress und gesund, so dass der Ertrag problemlos reif wurde. Allgemein war die Qualität sowohl bei den Rot- als auch den Weißweinen sehr gut.

Weinbeschreibung und Speiseempfehlung:

Dieser Wein präsentiert sich im klassischen Stil eines Merlot und zeigt alles, was diese Rebsorte zu einem solchen Publikumsmagneten macht: dichte rote Beeren und würzige Holznoten mit samtigen, reifen Beerenfrüchten und Schokoladengeschmack, sowie weiche, sanfte Tannine mit einem langen Abgang. Dieser Merlot ist für sich alleine wunderbar zu genießen, aber auch in Verbindung mit fast jedem Essen. Servieren Sie ihn leicht gekühlt.



MAN  **VINTNERS**

Shiraz 2009

Wine of Origin Coastal Region



Rebsorten:

Shiraz 99 %, Viognier 1 %

Produktion:

264.000 Flaschen

Herkunft:

100 % Perdeberg Hills in Paarl

Weinanalyse:

Alkohol: 14,0 % vol. • Restzucker: 4,9 g/l • Gesamtsäure: 5,5 g/l • pH 3,58

Erzeugung:

Die Trauben stammen von mehreren erstklassigen, unbewässerten Weinbergen im Agter-Paarl-Gebiet, nördlich von Kapstadt, ca. 15-25 km vom Atlantischen Ozean entfernt. Die tiefen, steinigen Böden aus Malmesbury Schiefer haben ein hervorragendes Wasserrückhaltevermögen und produzieren kleine, schmackhafte Trauben, somit Weine mit konzentrierten Fruchtaromen und einer Mineralität, die charakteristisch für diese Region ist. Die Trauben wurden von Hand bei optimaler Reife geerntet und einer zweitägigen Kaltmazeration unterzogen. Die Gärung erfolgte über 5 Tage im Edeltank mit regelmäßigem Umpumpen. Der Shiraz wurde zusammen mit einem kleinen Teil Viognier eingemaischt, um die Aromatik zu verstärken und die Tannine weicher zu machen. Kurz vor Gärende, wurde der Wein gepresst und wieder in den Tank für den biologischen Säureabbau zurückgeführt. 36 % des Weins reiften für 12 Monate in 225-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche (8 % Erstbelegung). Vor der Abfüllung geschönt und filtriert.

Jahrgang:

2009 war eine relative einfache Lese mit fast idealen Wetterbedingungen. Die Weinberge blieben ohne Stress und gesund, so dass der Ertrag problemlos reif wurde. Allgemein war die Qualität sowohl bei den Rot- als auch den Weißweinen sehr gut.

Weinbeschreibung und Speiseempfehlung:

Aromen von reifen Pflaumen und Gewürzen, vollmundige süße rote Beerearomen und sanfte Tanninen prägen diesen Wein. Eine kleine Menge Viognier vergor mit dem Shiraz, um die Aromatik zu verstärken; Beerenfrucht und Gewürzaromen werden dadurch in der Nase betont. Die amerikanischen Eichenfässer verleihen einen Hauch von Vanille und Gewürz. Sie tragen zu weichen, samtigen Tanninen bei. Leicht gekühlt servieren.



MAN  **VINTNERS**