



Chardonnay 2009

Wine of Origin Coastal Region

Rebsorte:

Chardonnay 100 %

Produktion:

84.000 Flaschen

Herkunft:

Überwiegend Perdeberg Gebiet bei Paarl

Weinanalyse:

Alkohol: 13,5 % vol. • Restzucker: 3,9 g/l • Gesamtsäure: 5,9 g/l • pH 3,64

Erzeugung:

Trauben wurden von Hand bei voller Reife geerntet. Nach dem Pressen und Absetzen wurden südafrikanische Reinzuchthefen zugesetzt. 15 % des Weins wurden in kleinen amerikanischen Eichenfässern fermentiert, der restliche Wein wurde im Stahltank vergoren. Nach der Gärung wurde der Wein in Stahltanks gelegt, wo er auf der Hefe 4 ½ Monate bei regelmäßigen Aufrühren der Hefe lagerte. 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 erfrischende Chardonnay-Stil erhält mit einem Hauch von Eiche zusätzliche Komplexität und Fülle: Melone, tropische Früchte und Zitrusaromen, ein runder Geschmack mit Butterbonbon und herausragenden Fruchtaromen. Ein vielseitiger Wein, der praktisch zu jedem Gericht passt. Gut gekühlt servieren.



MAN  **VINTNERS**



Sauvignon Blanc 2010

Wine of Origin Western Cape

Rebsorten:

Sauvignon Blanc 90 %, Semillon 10 %

Produktion:

80.400 Flaschen

Herkunft:

Kühle Weinberge des Westkaps (Perdeberg 49 %, Stellenbosch 41 %, Durbanville 10 %)

Weinanalyse:

Alkohol: 13,5 % vol. • Restzucker: 4,5 g/l • Gesamtsäure: 7,3 g/l • pH 3,2

Erzeugung:

Trauben von Rebflächen in den Perdeberg Hills von Paarl, sowie von Premium-Weinbergen im kühleren Klima von Stellenbosch und Phisantekraal (Durbanville). Die Trauben wurden regelmäßig verkostet, um optimale Aromen bei der Ernte zu gewährleisten. Nach dem Pressen und Absetzen fermentierte der Wein über 22 Tage im Stahltank bei 13 °C. Vor der Abfüllung geschönt und filtriert.

Jahrgang:

Die Saison begann mit idealen Reifebedingungen bei gemäßigten Temperaturen. Starke Winde während der Blüte führten zu leichten Ertragsverlusten, aber dies sorgte für eine erhöhte Aromenkonzentration in den verbliebenen Früchten. Guter Winterregen in 2009 half die Weinberge gesund durch den Sommer zu bringen. Allgemeine Qualität der Trauben ist in der Tat sehr gut.

Weinbeschreibung und Speiseempfehlung:

Der MAN Vintners Sauvignon Blanc hat ein lebendiges Bouquet von Früchten, das an Ananas und Limetten erinnert und einen Hauch von Feuerstein besitzt. Ein erfrischend knackiger Sauvignon Blanc, der gut zu einem Nachmittag in der Sonne passt. Auch hervorragend mit Sushi, Fisch und Salaten oder einfach als Aperitif. Gut gekühlt servieren.



MAN VINTNERS



Chenin Blanc 2010

Wine of Origin Coastal Region

Rebsorte:

Chenin Blanc, 100 % Saftablauf

Produktion:

240.000 Flaschen

Herkunft:

100 % Bush-Vines aus der Perdeberg Region in Paarl

Weinanalyse:

Alkohol: 13,5 % vol. • Restzucker: 4,9 g/l • Gesamtsäure: 7,0 g/l • pH 3,51

Erzeugung:

Von verschiedenen Weinbergen in der Agter-Paarl-Region. Meist unbewässerte, ältere (10-35 Jahre alt), Busch-Reben (ohne Drahtanlage) Weinberge mit geringem Ertrag von 6,5 Tonnen pro ha. Nur der Saftablauf wurde für die Herstellung dieses Weines verwendet. Nach dem Absetzen des Mostes wurden Reinzuchthefen zugesetzt und anschließend vergor er 20 Tage lang in Edelstahl tanks bei einer durchschnittlichen Temperatur von 13 °C. Der Wein wurde auf seiner Hefe für 3 ½ Monate gelagert, um ihm ein reicheres und volleres Mundgefühl zu geben.

Jahrgang:

Die Saison begann mit idealen Reifebedingungen bei gemäßigten Temperaturen. Starke Winde während der Blüte führten zu leichten Ertragsverlusten, aber dies sorgte für eine erhöhte Aromenkonzentration in den verbliebenen Früchten. Guter Winterregen in 2009 half die Weinberge gesund durch den Sommer zu bringen. Allgemeine Qualität der Trauben ist in der Tat sehr gut.

Weinbeschreibung & Speiseempfehlung:

Tropische Früchte, wie Guave und Melone, frische und süße Zitrusfrüchte unterstützt von einer erfrischenden Säure und einer Mineralität, die charakteristisch für unsere Weinberge in Küstennähe ist. Ein gastronomischer Wein der zu den meisten Geflügel- und Fleischgerichten, sowie zu Fisch und Salat passt. Auch fabelhaft als Aperitif an einem heißen Sommernachmittag geeignet. Gut gekühlt servieren.



MAN  **VINTNERS**