

MAN Family Wines – Pinotage RPA, Paarl

Firman MAN swoją nazwę wywodzi od pierwszych liter imion żon trzech właścicieli: Marie, Anette i Nicky. Pierwsze wina bracia Myburgh i José Conde zaczęli wytwarzać w 2001 roku, niedługo później zostali wsparci przez grupę zaangażowanych w swej pasji winogrodników z regionu Agter-Paarl. Od pierwszych 500 skrzynek wyprodukowanych w szopie na traktory do ponad 175 000 rocznie i eksportu do 25 krajów firma przeszła długą drogę. Dzisiaj bestsellerami firmy są Chenin Blanc i Cabernet Sauvignon, ale winnica słynie też z doskonałych win wykonanych z Shiraz i Pinotage.

Opis wina:

Wino ma kolor rubinowo-granatowy z purpurowymi refleksami. W nosie pachnie przyjemnie czekoladową mokką i świeżo palonymi ziarnami kawy. Z kolei w ustach smakuje soczystymi czerwonymi owocami, gałką muskatołową i wanilią. To nowoczesne wino o średniej strukturze, które najlepiej smakuje delikatnie schłodzone.

Bosstok to określenie winorośli rosnących bez wsparcia trejaży czy pergoli, które w regionie zajmują ponad połowę upraw. Winnice dające Bosstok Pinotage mają krzewy przy ziemi i rodzą niskie plony mocno skoncentrowanych, pełnych smaku winogron.

To doskonały kompan dla drobiu i czerwonych mięs. Smak słodkich owoców świetnie łączy się też z pikantnym curry, pizzą i bogatymi daniami z dziczyzny. Znakomicie też smakuje pite po prostu samo.

Typ:

Czerwone, wytrawne

Podawać w temp. 16-18 St. C

Zawartość alkoholu 14,0%

Nagrody:

Wine Spectator: 84 pkt

Robert Parker: 89 pkt

