



MAN Family Wines – Chardonnay 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 swą pasję 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 wykonane w całości ze szczepu Chardonnay. Żółte w kolorze, ma przyjemne aromaty kwiatów pomarańczy i maślanych ciasteczek. W ustach jest bardzo owocowe, a smak cytrusów, limonki, ananasa i nektarynki łączy się z waniliową nutą. To niezwykle eleganckie chardonnay, które delikatnie równoważy soczystość owoców i lekką, dębową nutę. Na stole sprawdzi się jako świetny towarzysz do dań o bogatej strukturze i treści, takich jak kremowe risotto, quiche, kurczak a la king czy grillowane ryby.

Nagrody:

“88 points” – Decanter World Wine Awards 2014

“Bronze Medal” – Wine Spectator, USA 2013

“87 points” – Tim Atkin, 3013

Typ: Białe wytrawne,
Cukier resztkowy: 3,9 g/l.
Podawać w temp. 8-10 St. C

