



Rött vin

McManis Pinot Noir 2024

McManis Family Vineyards



Pris 169 kr
nr 8937101 - 750 ml

Ursprung Kalifornien Lodi

Druvor pinot noir

Alk. halt 13.5%

Skörd/vinifikation druvorna kommer mestadels från McManis egna vingårdar Hill Creek, Nestor och Watts i River Junction, söder om Lodi och skördades i mitten av September. Vinet får jäsa med skalen i ca 8 dagar för att sedan avsluta jäsningsen i ståltank. Vinet har tillbringat 6 månader med fransk och amerikansk ek.

Smakbeskrivning klar, rubinröd färg. Ren doft av jordgubbar, smultron röda vinbär, körsbär, mocca och mjölkchoklad. Vinet har en frisk, fruktig sammetslen smak av saftiga solmogna röda bär och nougat med en hint av mjölkchoklad.

Passar till pizzor, ljust kött och fågel, gärna grillat med hetta samt en och annan fiskrätt.

Om producenten

McManis är en genuin familjefirma där 5:e generationen redan är involverad i arbetet att förvalta och förädla arvet som tidigare generationer skapat.

McManis familjemedlemmar har erfarenheten och upplevt glädjen av att hårt reko arbete och konstant strävan efter att förbättra och "ge tillbaka" på olika plan, är härligt berikande. Denna etik och drivkraft genomsyrar hela deras företagande och engagemang i bygden och för miljön.

1938 började McManis familjen att odla druvor vilket fortfarande är huvudsysslan, med tillägget av att man sedan 1998 även har ett vineri och gör vinerna själva. Mike Robustelli är vinmakaren.

Arealen har med åren blivit större där samtliga vingårdar är hållbarhets certifierade "Certified Green". Vinmakaren har en rad olika klimat och jordmåner och 16 olika druvsorter att managerna. Roligt att nämna i sammanhanget är att AVA River Junction (tredje minsta i Kalifornien) enbart odlas av McManis. Trots att verksamheten är stor, är den långt ifrån den största i området och man har ett småskaligt "Boutique Winery"-tänk, alla vingårdar och olika lotter skördas och jäser separat. McManis står för kvalitet, kontinuitet och tryggheten i igenkänningsfaktorn; när det står en druvsort på etiketten, smakar det alltid som ett högkvalitativ skolbokssexempel av denna.