



Rött vin

McManis Toasted Oak 2023

McManis Family Vineyards



Pris 119 kr
nr 211301 - 750 ml

Ursprung Kalifornien

Druvor petit verdot, petite sirah, Tannat, Teroldego

Alk. halt 14%

Smakbeskrivning Stor inbjudande generös och koncentrerad doft med toner av mörka och röda bär, förstärkt av nygräddade bärpajer, lyxiga svarta vinbärspraliner och härliga dofter av vanilj, kanel, kardemumma, kakao och rostade underbara toner av kaffe. Fylligt, fruktigt och smakrikt vin som sprider sitt behagliga värdskap och fyller gommen med en bärintensitet av mullbär, blåbär, svarta körsbär och vildhallon. Bärigheten ramas snyggt in av den rostade och kryddiga fatkaraktären.

Skörd/vinifikation Druvorna skördades från slutet av september och 30 dagar framåt. Vinet har jäst med skalen under ca åtta dagar för att sedan avsluta jäsningen på ståltankar. Vinet lagras sedan på amerikansk och fransk ek under 6 månader. Bakom vinet står vinmakaren Mike Robustelli, som med nyfikenhet och precision utforskar hur hållbart odlade druvor bäst kan komma till uttryck genom omsorgsfull vinifiering. Resultatet är ett vin som representerar både hantverk, familjekultur och respekt för råvaran.

Passar till Vinet är som skraddarsytt för grillfesten! De rostade tonerna i vinet älskar grillränder och en karamelliserad yta på all typ av kött! Gillar du att använda rökiga kryddningar av chipotle, pimenton, BBQ och hetta, är detta definitivt vinet för dig! Vad säg som dijonsenapspenslade ribs, hamburgare med chipotlelök och smält cheddarost, bakad fläskside med hoisinsås eller tandoorimarinerad grillad kyckling. Grillade grönsaker på spett, grillade tomater eller grillad majscolv med chipotlesmör. Sötpotatis och pumpor i alla former med sin sötma är en partner in crime. Grillat lamm med rosmarin och vitlökskryddad potatis. Otroligt gott med grillat kött med tryffel, croquetas med Serrano eller med svamp och riktigt bra till ost och chark.

Recepttips från [@matlagerskan](#): [Grillad biff med smörbakad pumpa och grön tomatsalsa](#)

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 manegenra. 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 skolboksexempel av denna.