

Naam van de wijn: MAN Family Wines - Padstal Chardonnay

Producent: MAN Family Wines

Regio: Coastal Region, Zuid-Afrika

Druivenras(sen): Chardonnay.

Smaaktype: Droog, halfvol, fruitig, kruidig en met lichte houtrijping.

Bewaarcapaciteit: Tot 4 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: Aperitief, gegrilde vis, gamba's met knoflook, risotto met zeevruchten, salades, sushi en sashimi.

Glasadvies: Riedel Veritas Viognier/Chardonnay, Riedel Vinum Viognier/Chardonnay.



Wijnbedrijf: Jose Condé is een wijnmaker van uitersten, hij is een van de drie vennoten van het ultra moderne wijnbedrijf MAN Family Wines dat zichzelf ten doel stelde om vanuit een duurzaam perspectief kwaliteitswijnen te maken. In 1997 verhuisde Jose Condé vanuit Amerika naar Zuid-Afrika omdat zijn vrouw naar haar geboorteland terug wilde. Van Jose Condé's plan om daar als grafisch vormgever aan de slag te gaan kwam weinig terecht. Gefascineerd door de wijncultuur in Stellenbosch besloot hij al snel om met de hulp van zijn schoonvader Hans Schroder zelf wijn te gaan maken.

Regio: De Coastal Region is een grote en de meest bekende wijnregio van Zuid-Afrika, die gelegen is tussen Kaapstad en Kaap de Goede Hoop plus de kuststrook tussen Valsbaai in het zuiden en St. Helena baai in het noordwesten. De Coastal Region is letterlijk de bakermat van de wijncultuur van Zuid-Afrika, hier ligt Constantia het eerste en oudste wijngedebied van Zuid-Afrika, daarnaast bestaat de Coastal Region uit beroemde districten als bijvoorbeeld Stellenbosch, Franschhoek, Paarl en Swartland. Het district Stellenbosch dat omgeven is door de Helderberg, Drakensteinberg, Papagaaiberg en Simonsberg, kan gezien worden als het kloppende hart van de Zuid-Afrikaanse wijncultuur, het is na Constantia het oudste district en de stad Stellenbosch heeft als enige een universiteit waar ook de vakken oenologie en wijnbouw gedoceerd worden. Dit dan nog los van de vele kwaliteitswijnen die hier o.a. van de cabernet sauvignon, pinotage, syrah en chenin blanc worden gemaakt, waarbij de beste wijngaarden tegen berghellingen liggen en waarbij zeewind vanuit de Valsbaai voor de hoognodige verkoeling zorgt. Binnen Stellenbosch bevinden zich zeven wards (subdistricten) waarvan het natuurgebied Jonkershoek Valley er een van is.

Wijngaard & Vinificatie: De Padstal Chardonnay van MAN Family Wines wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn uit de regio Agter Paarl. Na de oogst worden de druiven in de vinificatiekelder zeer voorzichtig geperst. Het sap wordt vervolgens gekoeld en krijgt ongeveer 24 uur rust, zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Hierna laat men het schone sap temperatuurgecontroleerd (13°C) de alcoholische gisting ondergaan, voor 80% op roestvrijstalen tanks en voor 20% op Amerikaanse en Franse barriques. Na 3 maanden wordt de jonge wijn die op barriques gerijpt heeft, overgestoken op schone rvs-tanks. De wijn op rvs-tanks rijpt op de fijne 'lie' zonder dat de malolactische gisting zich voltrekt, om zo optimale frisheid in de wijn te behouden. Na in totaal 6 maanden volgt de assemblage en wordt de wijn geklaard, gefilterd en gebotteld.

Smaakimpressie: Helder, licht goudgeel van kleur. In de neus aroma's van citrusfruit, perzik, tropisch fruit en iets van kamperfoelie en amandelen. In het smaakpalet tonen van grapefruit, sinaasappelschil, ananas en een hint van venkel, die gepaard gaan met een middellange afdronk met nerveuze zuren.