

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Schiava der Keil DOC Manincor



Manincor Schiava "der Keil".

Som navnet Keil antyder, så ligger markens som en kile (op mod et skovstykke).

Fantastisk saftig og elegant.

adriatvinimport.dk



Manincor drives nu og siden 1991 af Greve Michael Goëss-Enzenberg og hustruen Sophie, men selve ejendommens historie går langt tilbage, og de historiske bygninger fra 1608 er bygget af Hieronymus Manincor, hvis barnebarn giftede sig med en af Grevens forfædre, hvorved de to familiers skæbne for eftertiden var forbundne. Med Grevens overtagelse blev orienteringen lagt om, en ny underjordisk vinkælder blev bygget og hele ejendommens omfattende produktion blev omlagt til et fuldt biodynamisk og bæredygtigt landbrug. Ved hjælp af biomasse- og jordvarmeanlæg har man opnået en CO2 neutral energistatus, uden brug af gas eller olie. Foruden druer, dyrkes også frugt, kløver og der fremstilles honning, mv. Manincor producerer også sine egne egefade og træet hertil stammer fra ejendommens egeskove, og det opskårne træ lagres i minimum 3 år før det bliver anvendt til vinfade.

Manincors filosofi for vinproduktion er enkel: Intensiv markpleje, lave udbytter og minimal intervention i kælderen. Dertil et fokus på unikke naturlige dyrkningssteder, der favoriserer de enkelte varietaler. Vinene, der fremstilles af egne druer fra i alt ca. 50 ha vinmarker, er rene, præcise og udtryksfulde og med stor typicitet for både de røde og de hvide vines vedkommende.

Schiava eller Vernatsch kaldes også Trollinger i Tyskland, og dækker over et betydeligt sammensurium af blå druer, der nyder stor udbredelse i Alto Adige og Trentino, hvor den har været dyrket i hvert fald siden 1300-tallet, og den kan i de lykkeligste tilfælde yde lette, charmerende og elegante, relativt lyse vine med stor drikbarhed. Typisk er indholdet af tannin og syre moderat. Manincors version kommer fra gamle planter og har mere karakter og dybde end de fleste, men har stadig en stor og umiddelbar appel. Den anprises også ofte for sine noter af mandler og vi finder mindelser om pæoner. Med sin blide struktur og friske, læskende og generøse karakter er den let at drikke alene, men er absolut også gastronomisk velegnet. Let afsvalet er det en ideel rødvin til sommeren.

LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, ca. 250 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Schiava (Vernatsch), håndhøstede

UDBYTTE

Ca. 55-60 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 30.000 flasker

FRA MOST TIL VIN

7 dages maceration ved 24° C i åbne gæringskar, fortrinsvis ved brug af de naturlige gærceller på druerne. Vinen lagres 5 måneder store egetræsfade.

OPLEVElsen

Klar, rubinrød farve. Varietaltrø næse med noter af røde bær og blød lakrids. Middelfyldig, tør og charmerende vin, med appellerende tekstur og spændstig, sødmefuld frugt.

ASSOCIATIONER

- Silkepæon
- Jordbær, hindbær, kirsebær
- Sød lakrids, urter.

SERVERING

- Charcuteri
- Tomatbaserede pastaretter
- Lettere kødretter
- Kylling

Serveringstemperatur: 13-17° C.

POTENTIALER

Drikkes ung for sin friske, primærfrugtige karakter.

www.manincor.com