

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Chardonnay Sophie DOC Manincor



Manincors Chardonnay Sophie er et utroligt velafstemt glas vin med stor elegance. Fadet er til stede, men særdeles velintegreret.

Biodynamisk som alle vine fra Manincor.

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.

Chardonnay Sophie er en af Manincors topvine. Trods betegnelsen Chardonnay er vinen flankeret af en lille procentdel Viognier og Sauvignon Bianco. Druerne kommer fra lokaliteten *Lieben Aich* ved Terlan og fra Mazzon ved Kaltern. Resultatet er en fremragende tør hvidvin med stor klasse. En vin, der selv med sin fyldige karakter, spiller mere på elegance end på koncentration. Udtrykket er krystal rent med et imponerende velintegreret fadpræg, som understøtter vinens fine og livlige frugt. Stilmæssigt er Sophie ikke langt fra en Chardonnay fra Bourgogne.

Gastronomisk gør Sophie sig godt til fyldige fiskeretter, skaldyr og lyst kød. Manincor selv foreslår vinen som akkompagnement til aromatiske oste. En vin der med sin flotte struktur nydes bedst sammen med mad, for at få den fulde oplevelse.

LOKALITET

Alto Adige, Sydtyrol, Terlan Lieben Aich og Kaltern Mazzon.

TYPE

Hvidvin

DRUER

94% Chardonnay, 4% Viognier, 2% Sauvignon, håndhøstede

UDBYTTE

Ca. 33 hl/ha.

DYRKNINGSFORM

Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 15.000 flasker årligt

FRA MOST TIL VIN

6-8 timers skindmaceration, gæring i træfade og efterfølgende 9 måneders lagring sur lie. Der anvendes udelukkende naturlig gær fra vinmarkerne.

OPLEVELSEN

Lys gul farve. Næsen har mindelser om abrikos, akacie og smør. Tør, mineralisk og karakterfuld med en vedvarende, fedmefuld note. Ret burgundisk i sit udtryk.

ASSOCIATIONER

- Abrikos
- Akacie
- Hvid blomst
- Mineraler
- Smør

SERVERING

- Skaldyr, hummersuppe
- Smagsfulde fiskeretter
- Kanin, kylling

Serveringstemperatur: 8-10° C.

POTENTIALE

Drikkes 1-8 år fra høst.

www.manincor.com