

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Sauvignon Tannenberg DOC Manincor



*Meget varietaltro vin der hælder til den mere klassiske og slanke side.*

*Cremet fedme med pirrende høj syre. Virkelig 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. Filosofien for vinproduktionen er enkel, men gennemført: Intensiv markpleje med vægt på bæredygtighed og biodynamisk dyrkning – certificeret siden 2009 - for at sikre planternes sundhed og det mikrobiologiske liv i jorden, 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.

Sauvignon Tannenberg er Manincors bud på, hvordan denne varietal udtrykker sig i Terlan, Alto Adige, fra en mild og brisefyldt sydvestvendt position, der ligger ca. 300 moh, og jorden her er porøs og med sand, ler og eroderet porfyrt og alle disse forhold giver til sammen et unikt dyrkningssted. Med Friuli er Alto Adige hjemsted for nogle af Italiens førende vine på denne grønne druesort, der giver vine med stor variation i individualitet. Sauvignon Tannenberg viser varietalens relativt klassiske og lidt mindre eksotiske side, en vin af elegant smagsfylde og dog med en rigdom af indtryk og lagringen på de døde gærceller giver en diskret og appellerende cremet fedme i munden, der ydes en klædelig kontrast af vinens pirrende syre. Vinen er et godt valg hvis man ynder en mere slank frem for en mere fedmefuld Sauvignon.

### LOKALITET

*Alto Adige, Sydtyrol, Lieben Aich i Terlan.*

### TYPE

*Hvidvin*

### DRUER

*100% Sauvignon Bianco, hånd-høstede*

### UDBYTTE

*Ca. 35-40 hl/ha.*

### DYRKNINGSFORM

*Certificeret biodynamisk (Demeter) og EU's økologimærke.*

### ÅRLIG PRODUKTION

*Ca. 20.000 flasker årligt*

### FRA MOST TIL VIN

*Den naturligt forekommende autoktone gær fra drueskindene bruges til den alkoholiske gæring. Der gæres på egefade, med 12 timers maceration for at ekstrahere sansproducerende stoffer, og dernæst ca. 9 måneders lagring sui lieviti på egefade.*

### OPLEVElsen

*Brillant gyldengul farve. Næse med en umiskendelig Sauvignonkarakter og i munden er der fylde, ynde og nerve og vinen bliver længe i mundhulen.*

### ASSOCIATIONER

- Grape, mango, papaya
- Passionsfrugt, stikkelsbær
- Tomatstilk

### SERVERING

- Smagsfyldige fiskeretter
- Grillet fisk
- Kylling, kanin

*Serveringstemperatur: 5-10° C.*

### POTENTIALER

*Drikkes for sin ungdom.*

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)