



# Manincor Der Keil

**Årgång** 2023

**Art. nr** 51116

**Pris** 349 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Manincor

**Ursprung** Alto Adige, Italien

**Varukategori** Röda viner

**Certifiering** Ekologiskt, Vegan, Hållbarhetscertifierat

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Vernatsch

**Alkoholhalt** 12,5%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Delikat och röd klingande vin, med tydlig karaktär av körsbär, jordgubbar och röda plommon. En viss kryddighet gör sig påmint i den lätta munkänslan, och den friska syran balanserar frukten och ger vinet elegans.

**Tillverkning** De handskördade druvorna avstjälkades och krossades och fick sedan alkoholjása i stora öppna träkar, delvis med den naturligt förekommande jästen. Påföljande maceration varade en vecka vid en temperatur på 24 grader med manuell nedtryckning av skalhatten en gång om dagen. Vinet rackades därefter över på ekfat för ytterligare lagring.

**Lagring** Vinet lagrades fem månader på stora neutrala ekfat på delar av sin jästfällning i fem månader för slutlig buteljering utan klarning eller filtrering i mars 2020.

**Passar till** Lätt kylt till ett fat med fint skuren fänkålssalami



## Om producenten

Med 50 hektar dedikerade till odling av högkvalitativa druvor är Manincor den enskilt största vinproducenten i Alto Adige som endast vinifierar sin egen frukt. Domänen har en historia i regionen som sträcker sig mer än 400 år tillbaka i tiden och har sedan länge varit varit en högt eftertraktad källa för just sin druvproduktion, vilken fram till så sent som 1996 i princip uteslutande sålts till de lokala kooperativen.

Sedan 1978 har dock Manincor ägts av adelssläkten Enzenberg, och drivs sedan 1991 av Michael och Sophie Goëss-Enzenberg. Fast beslutna att ta till vara på den egna produktion så började man vinifiera i egen källare 1996, och ett helt nytt vineri stod färdigt 2004. Michael är själv utbildad oenolog, och slog om odlingen mot ekologiskt och biodynamiskt i ett tidigt skede. I dagsläget är hela produktionen certifierad och biodiversiteten är ständigt i fokus för att säkra vingårdarnas och jordarnas hälsa.

Det cirkulära tankesättet genomsyrar hela produktionen och man vill i största möjliga mån vara klimatneutrala och självförsörjande på energi, genom att exempelvis använda sig av tekniker som jordinsulation av vinkällaren och vindkraft för elektricitet. Man har även egna ekskogar, och en stor del av de ekfat som används i lagringen av vinerna kommer från dessa träd.