



Manincor Mason

Årgång 2020

Art. nr 53871

Pris 489 kr

Storlek 750 ml

Producent Manincor

Ursprung Alto Adige, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Pinot Noir

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 6,1 g/l

Restsocker 1,4 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt, Vegan, Biodynamiskt

Karaktär Uttrycksfullt vin med tydlig karaktär av mogna körsbär, jordgubbar, färska örter och kryddor från fatlagringen. Syran är pigg men välintegrerad och de finmejslade tanninerna ger viss stadga åt den medelfylliga, långa munkänslan.

Tillverkning Varje individuell del av vingården skördades och jästes separat med enbart den naturligt förekommande jästen. Jäsningen ägde rum i öppna jäskar av trä utan temperaturkontroll och påföljande maceration varade i två veckor med daglig manuell nedtryckning av skalmassan.

Lagring Vinet lagrades i 16 månader på franska barriques, varav 20% var nya. Lagringen ägde rum med den fina jästfällningen.

Passar till Rostat ankbröst med ponzu-glaze och grillad broccoli

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.

