



Manincor Tannenberg

Årgång 2021	Förslutning Naturkork
Art. nr 53778	Druvor Sauvignon Blanc
Pris 419 kr	Alkoholhalt 13,5%
Storlek 750 ml	Totalsyra 6,5 g/l
Producent Manincor	Restsocker 0,6 g/l
Ursprung Alto Adige, Italien	Sortiment Systembolagets beställning
Varukategori Vita torra viner	Certifiering Ekologiskt, Vegan, Biodynamiskt

Karaktär Ljust gyllene och medelfylligt vin med framträdande aromer av tropisk frukt och stenig mineral. Syran är hög men välintegrerad och avslutet är långt och balanserat.

Tillverkning Druvorna avstjälkades och krossades och fick därefter macerera i pressen i 12 timmar innan pressning. Musten fördes sedan över på franska ekfat där alkoholjäsningen inleddes med enbart den naturligt förekommande jästen. Efter avslutad jäsning fick vinet lagra vidare på ekfat innan slutlig buteljering.

Lagring Vinet lagrades 9 månader på neutrala franska ekfat med sin jästfällning. Ingen batonnage utfördes.

Passar till Grön curry med grillade skaldjur och färsk mynta.



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.