

 **Manincor**

Sophie DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041227

 Chardonnay, Viognier

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebratene Steinpilze mit Knoblauch, Zitrone und

Petersilie

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Meeräsche auf geschmortem Ofen-

Kürbis mit Raz El Hanout

(Fisch)

Krosse Schweineschulter mit geschmorten

Schalotten auf Kräuter-Polenta

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Die Sophie ist eine Cuvée aus 92% Chardonnay mit jeweils 4% Viognier und Sauvignon blanc. Die Trauben kommen je zur Hälfte aus der Terlaner Lage Lieben Aich und aus Kaltern Mazzon. Lieben Aich ist eine warme, nach Westen ausgerichtete Hanglange auf 300 m Meereshöhe. Chardonnay und Sauvignon stehen dort auf lehmigem Sandboden, der von Porphyerverwitterungsgestein durchzogen ist. Chardonnay und Viognier auf Mazzon bilden den steilsten Weinberg Manincors mit bis zu 100 % Gefälle. Südwestexponiert auf 350–400 m mit kalkreichem, lehmigem. Die Trauben wurden Anfang September von Hand gelesen und blieben bis zur Mazeration vier Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur zu extrahieren. Die Gärung erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen in unterschiedlich großen Holzgebinden. Die Sophie wurde für neun Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Leicht roasty-toasty in der Nase erzählt die Sophie vom Ausbau, von gerösteten Haselnüssen und vom Chardonnay in Südtirol im Allgemeinen. Mit sehr zurückgenommener Ausprägung ist die Sophie eine Benchmark der Region für die Rebsorte. Etwas Kernobst, Quitte in brauner Butter und ein Pfiriskern skizzieren den Status Quo, der sich mit zunehmender Reife erfahrungsgemäß noch expressiver zeigen wird.

Mund:

Cremig mit zartem Schmelz, dezidierter Frische und feiner Extraktsüße ist die Sophie im Antrunk großzügig und zugewandt. Die saftige Frucht ist schön umrahmt vom Holzausbau, dazu kommt ein distinktiv salziger Charakter, der die Nussaromatik befeuert. Erfahrungsgemäß braucht der Wein in jugendlichem Stadium die Karaffe, um zur vollen Größe aufzulaufen, die großen, teuren Gläser tragen ihren Teil dazu bei.