

 **Manincor**

# *Sophie DOC*

 2023, 1500 ml

 Italien, Südtirol

 9951041250

 Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

Alkoholgehalt: 13,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Kräuterseitlinge mit Zitronenbutter und  
Petersilie

Gebratene grüne Heringe mit Petersilienbutter

Frische Schweinsbratwurst auf Petersilien-Püree

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

Die 2023er Sophie ist eine Cuvée aus 94 % Chardonnay, 4 % Viognier und 2 % 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 Hanglage 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 Untergrund. 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:**

Mit feinen Röstnoten in der Nase erzählt die Sophie vom Ausbau in verschiedenen Gebindegrößen: geröstete Haselnüsse, gelbe Früchte wie Aprikosen, Orangenzesten sowie Akazie und Lindenblüten. Mineralisch unterlegt vom Eindruck nach nassem Stein, ist die Sophie eine Benchmark der Region und erinnert weiterhin an Kernobst wie Quitten in brauner Butter und Steinobstkernen. Ein Wein, der mit zunehmender Reife weiter aufblühen wird.

## **Mund:**

Mit zartem Schmelz und cremiger Textur hat die Sophie stets diese leicht bienenwachsige Extraktsüße im Antrunk. Offenherzig und zugewandt, ist die feine Frucht präzise eingefasst vom geschickten Ausbau im Holz, unterlegt mit zart salzigen Noten und abermals nussigem Charakter. In der Jugend bereits hedonistisch und lebensbejahend, profitiert die Sophie stets von drei bis fünf weiteren Jahren Flaschenreife, um zur vollen Größe aufzulaufen.