Manincor

Sophie DOC

2024, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041271

Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Risotto mit Spargel

Jakobsmuschen in Vanille Veloute

Persisches Hühnchen mit Safran

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Biodynamische Weißwein?Cuvée aus dem Überetsch bei Kaltern, benannt nach Gräfin Sophie Goëss?Enzenberg, von Lagen in Terlan (Lieben Aich) und Kaltern (Mazzon/Leiten) auf kalkhaltigen Löss?Lehmböden und porphyrischem Verwitterungsgestein. Die Cuvée besteht aus exakt 92?% Chardonnay, ergänzt durch kleine 4% Viognier und 4% Sauvignon Blanc. Nach kurzer Standzeit der entrappten Beeren von ca. vier Stunden in der Presse erfolgt die spontane Gärung in Holzfässern verschiedener Größen; anschließend reift der Wein etwa neun Monate auf der Feinhefe im Holz.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit leuchtenden Reflexen.

Nase:

In der Nase wirkt die 2024 Sophie von Manincor wie aus einem Guss, so als wolle sie sich nicht in Einzel-Aromen zerlegen lassen. Gelbfruchtig setzt sie die Klammer von gelbem Kern- und Steinobst bis zur Melone, zeigt Reife balanciert durch alpine Frische, gibt sich wohlwollend aber diszipliniert, nachdrücklich aber reserviert mit kühler Mineralik und markant floralen Aromen, die an Akazien und Lindenblüten erinnern. Kraftvoll und schwerelos verbindet die Sophie jugendlichen Charme mit erwachsenem Anspruch.

Mund:

Kraftvoll im Antrunk markiert sie im Antrunk die erwachsene Seite: jugendlich mit markantem Druck am mittleren Gaumen zeigt sie sich noch ungeschliffen und ungestüm, was in der Jugend nach den großen Gläsern oder einigen Jahren Flaschenreife verlangt. Dicht mit reduzierter Frucht und packender Struktur ist sie mit cremigem Schmelz geprägt vom neunmonatigen Ausbau im Holz, dezente Noten nach Hefezopf und einem leise pulsierendem Bass im warmen Nachhall.