



»Sophie« Bianco

Manincor

"Sophie". Die Gräfin Sophie gewidmete Cuvée besteht aus Chardonnay, der Königin der Rebsorten.

Seine saftige, mundfüllende Struktur verdankt der Wein dem ausgezeichneten Jahrgang, der nur 45 hl/ha Ertrag brachte. Nach der Lese ließ Helmuth Zozin, der erfahrene Verwalter des Weingutes, die entrappten Trauben für mehr Struktur und Aromaausbeute vier Stunden in der Presse auf den Schalen mazerieren und extrahieren, anschließend wurde mit niedrigem Druck für mehr Finesse und weniger Phenole abgepreßt und der Most in Holzfässern verschiedener Größe mit traubeneigenen Hefen spontan vergoren. Seine geschmeidige Fülle, die sich fast schon viskos wirkend physisch spürbar im Mundraum verteilt, erhielt der Wein durch neunmonatigen Ausbau auf der Feinhefe im Holzfaß.

Das Ergebnis ist ein eindrucksvoll dimensionierter Weißwein von internationalem Niveau, aber regionaler Ausstrahlung. Des Grafen Mut zur Konzeption international inspirierter Cuvées wird mit typisch Südtiroler Reife und Aromaintensität belohnt. Leuchtendes Gelb steht im Glas. Gelb ist auch das breite Spektrum des komplexen Buketts, in dem sich Akazien- und Lindenblüten-Düfte ebenso finden, wie Anklänge an Orangenschalen und reife Aprikosen. Auf der Zunge bahnt sich opulent mineralische Struktur in dichtem Schmelz und bestechender Persistenz den Weg an den Gaumen. Ein komplexer Weißwein, den man zu anspruchsvollen Gerichten und gutem Käse genießt, der aber auch meditative Gedanken über die schöne Dinge des Lebens zu fördern versteht. Bitte dekantieren und in großen Gläsern nicht zu kalt servieren.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2026+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Respekt® & ABCERT
zertifiziert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

0,75l

IAW23103



www.weinhalle.de