



<b>Wijn</b> <b>Producent</b> <b>Website</b> <b>Herkomst</b> <b>Classificatie</b>    <b>Biologisch</b> <b>Vegan</b> <b>Bodem</b>	<p>Tenuta Manincor, Réserve del Conte          Graaf Goëss-Enzenberg  <a href="http://www.manincor.com">www.manincor.com</a>          Kaltern, Alto Adige, Italië          IGT Vigneti delle Dolomiti          Biologisch Dynamisch, sinds 2005          Ja, Veganistische wijn, geklaard met bentoniet          Zuidoostelijke hellingen op 250 meter hoogte met uitzicht op de Kalterersee. Zandhoudende leembodem, met kalksteen in Kaltern en zanderige porfierbodem in Terlan. Het zijn geselecteerde wijngaarden in Kaltern (Manincor en Thonvintel am See) en Terlan (Rubatschhof).</p> <p><b>Druivenras</b> Merlot, cabernet-sauvignon en lagrein ieder voor een derde deel. Er wordt 55 hl per ha geoogst.</p> <p><b>Vinificatie</b> Afhankelijk van de druivensoort vindt er een maceratie van 7 tot 10 dagen plaats met een middelmatige extractie voor het behoud van het fruit en fijne tannines. Dan vergisten deels op hout van grote vaten (uit Kaltern), beton en rvs-tanks. De rijping geschiedt in gebruikte barriques gedurende tien tot twaalf maanden.</p> <p><b>Serveertemperatuur</b> 18 °C  <b>Smaakomschrijving</b> Diep donkerrood van kleur met een aangenaam fruitig bouquet van rode bessen en een spoortje vanille. De smaak is sappig met een elegante structuur en rijpe, fluweelzachte tannines, puntje zwarte peper. U ervaart een evenwichtige, lange afdrank.</p> <p><b>Kenmerken</b> Categorie: krachtige, volle rode wijn.  <u><i>De natuur vertrouwen bij alles wat je doet!</i></u></p> <p><b>Wijn-spijs suggestie</b> Gerechten uit de regio; gekookt en gebraden wit vlees. Verder bij pasta met spek, gebakken zeebrasem, gegrilde entrecôte met Provençaalse kruiden.</p> <p><b>Informatie producent</b> Als vijfde generatie is Michael, graaf Goëss-Enzenberg telg uit een zeer oude adellijke Tiroler dynastie, vond nadat hij afstudeerde als oenoloog dat hij zijn wijngoed Manincor uit 1662 moest voorbereiden op de toekomst. Samen met zijn uit Wenen afkomstige vrouw Sophie, wilden zij de 50 hectare wijnbouw van Manincor duurzaam exploiteren: gezondheid, herstellen van de natuurlijke kringloop, tegengaan van verspilling, inzetten op hergebruik en biodiversiteit bevorderen. Dit zijn doelen waar een mensenleven mee gemoeid is, maar als eeuwenoud geslacht weten zij als geen ander om de tijd te nemen om hun droom te verwezenlijken.          De Manincor wijnen moesten een afspiegeling van bodem en klimaat zijn waardoor een stukje natuur zo onbeschadigd en puur mogelijk in je glas terecht kwam. Dit allemaal met zo min mogelijk concessies; <i>de druif niet pesten of plagen maar koesteren</i> was het motto. Als bemesting grazen én poepen schapen tussen de rijen druiven. Er zijn kippen die de kevers opeten, en verder gebruikt men biodynamisch preparaten. Hout voor wijnvaten komt uit eigen bos, de gezaagde planken liggen minimaal drie jaar te drogen voor ze gebruikt mogen worden. In de kelder gebeurt het verplaatsen van de Manincor wijnen via de wet van de zwaartekracht, er zijn geen pompen te</p>
--	---

## FICHE TECHNIQUE



### Extra

vinden. Tenslotte wordt iedere fles met de hand in de doos gelegd. Dat is zorgvuldigheid in optima forma.

### Onderscheidingen

Man-in-cor betekend vrij vertaald 'hand op het hart', laten we zeggen vernoemd naar de aard van de mens en zijn wijn.  
Jaargang 2016 2<sup>e</sup> plaats Perswijn Wijnconcours 2018

