



Grüner Veltliner, Az. Agr. Manni Nössing, Alto Adige, Italien

Manni Nössing anses for at være stjerneproducent i Valle Isarco, den del af Alto Adige hvor huset ligger. Selvom huset er ungt (start i år 2000) har husets vine allerede gjort sig bemærket på verdensscenen.

Mannis filosofi er at vinene skal besidde essensen af vinmarkernes unikke terroir. Et lavt høstudbytte er med til at give vinene en tæt og intens frugt, mens efterårets kolde vejr tillader at den friske syre skinner igennem i de færdige vine. Manni Nössing er ud af en familie af landmænd. Han har ingen formel uddannelse indenfor vinproduktion eller ønologi, men besidder enorm passion for faget og er blevet ved med at udvikle sig fagligt, fra årgang til årgang. Han er i dag i stand til, at producere vine der afspejler hans passion og Isarco dalens unikke terroir. Isarco dalen er unik på grund af at den er omringet af bjerge. Det er med til at skabe nærmest ørkenlignende dyrkningsforhold i bunden af dalen. Mannis vinmarker ligger fra 650 og op til 800 meter over havets overflade og de er tilplantet med Kerner, Grüner Veltliner, Müller Thurgau, Riesling, Sylvaner og Gewürztraminer. Kerner, som er en krydsning mellem Riesling og Trolling, som er en rød drue. Markernes placering er med til at give en stor forskel mellem nat og dag temperaturer, hvilket bevirker at man er i stand til at høste fuldmodne druer der alligevel indeholder en del syre. Fra år 2000 besluttede Manni at lave sine egne vine, i stedet for at sælge til det nærliggende kooperativ. Siden da har han udvidet sine markbesiddelser, så han i dag ejer 5 hektar. Herfra producerer han ca. 30.000 flasker om året.

Selvom klimaet i Alto Adige er koldt om vinteren, med sine snedækkede skrånninger, mener Manni at solen, på grund af vinstokkenes sydlige eksponering og områdets varme somre, er fjende nummer et. Han er af den overbevisning, at bl.a. god syre er nøglen til forfriskende, afbalancerede vine og han har i øvrigt for nyligt stoppet grøn høstning. "Mine druer er lykkelige i skyggen," uddyber han. "Druer, der er i solen hele dagen, er ulykkelige".

Grüner Veltliner

Vinen har en kompleks duft med frugtaromaer og behagelige mineralske toner. I smagen er den fyldig og rig, behageligt fris og blød med en frugtig finish.

Vinen kan anbefales til aperitif, skaldyr, fisk, ceviche og sushi.



Årgang

2018.

Distrikt

Alto Adige.

Klassifikation

Südtirol Eisacktaler DOC.

Druesorter

100% Grüner Veltliner.

Lagring

Vinifikation og lagring foregår dels på rustfrie ståltanke og dels på fade lavet af akacietræ. Vinen lagres på bundfaldet i 5 måneder.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk