



#verdensbedstevinklub

#Vinkassen september 2026

Ny vinregion – nyt vinhus – ny druesort

Oltrepò Pavese, - et af italiens vigtigste vinområder

Lombardiet er kendt for Milano's mode, kunst og kultur. Vinene favner Metodo Classico fra Franciacorta, Nebbiolo fra Valtellina dalen i nord og Oltrepò Pavese byder ind med en stribe af meget sprøde vine.

Med Piemonte, Liguria og Emilia-Romagna som naboer, og med en placering i provinsen Pavia, lige syd for Po floden, - er gastronomien et meget vigtigt element.

Azienda Agricola Manuelina er et familieejet vinhus i Santa Maria della Versa, i hjertet af Oltrepò Pavese. Luigi og Guido Achilli starter vinproduktionen ca. 1920. Siden har vinhuset udviklet, både i kvalitet og størrelse. I 1965 skifter man navn til Manuelina. Der er nemlig mange Achilli-familier i området. I dag råder huset over omkring 26 ha. vinmarker, som dyrkes med fuld fokus på bæredygtighed og dyrkning på naturens præmisser. Vinhuset er medlem af FIVI og dyrker vegansk..

Vinene er autoktone, med fokus på lokale klassikere, hvor Pinot Nero er den absolutte mester. Vinhuset mestrer kunsten at skabe Metodo Classico, i både Blanc de Noir og Rosé. Vinhuset byder også på en Riesling. Det er blot 2. gang (udover Weingut Strasserhof), jeg har anerkendt en italiensk Riesling. Det er en sublim flot vin.

På rødvinssiden er Solonero Pinot Nero Oltrepò Pavese et episk eksempel på vinhusets kunsthåndværk. Manuelina deltager også i Oltrepòs Bonarda-projektet, med et ønske om at styrke kendskabet til denne specielle drue, - **Croatina**.

Manuelina Filare 52 Riesling DOC 2022

Druer: 100% Riesling

Lagring: Ståltank i 12 mdr + 12 mdr på flaske, før frigivelse

Alkohol 13,5%

Serveres ved 10°

Bør drikkes 2026 – 2029

Hyldepris kr. 159,- Klubpris kr. 139,-

Riesling druen er jo Nemogaardens klassiker på de østrigske vine. Sprød, tør, snert af flint og Så klassisk.

Manuelina fanger også det klassiske, - og så med et eget touch.

En meget delikat vinificering, med håndhøst, nedkølet gæring, vegansk "filtrering" og lagring på ståltank OG på flaske, giver en virkelig kompleks Riesling. Elegant, smuk strågul glød i glasset. Komplex, intens og elegant bouquet, som udvikler sig i glasset. Smagen er dyb, tør, elegant og med en forfriskende, lang eftersmag. En ikke-klassisk Riesling, som dog er Så meget Riesling...

Mad, der matcher...

Filare 52 er det klassiske valg, serveret før middagen, - Velkommen!

Et helt naturligt valg til skaldyr, østers, rimmet kammusling med røgeostcreme, ørredrogn og urter. Til dampet, hvid fisk. Serveret med porre, fennikel, gulerødder i julienne, dampet i smør, brændt i Absinth og monteret med fløde. Også god til lyst kød og grøntretter med god fylde





#verdensbedstevinklub

Manuelina Solonero Pinot Nero DOC 2022

Druer: 100% Pinot Nero

Lagring: 12 mdr. ståltank + 12 mdr. flaske

Alkohol 13,5%

Serveres ved 14-16°

Bør drikkes 2026 – 2030

Hyldepris kr. 179,- Klubpris kr. 159,-

Håndhøstede druer fra sydvendte vinmarker, lige rundt om vinhuset. Vinen er et sublimt udtryk af druen sande natur. Med "blot" 12 måneders lagring på ståltank, og ro i 12 måneder på flasken, formår de at vride al frugten frem. Lysende, rød amarant glød. Bouquet er elegant, rank, med noter af solbær og saurkirsch. Mundfylden er præget af elegance, lethed og det feminine touch, som Pinot Nero så gerne giver. Flot eftersmag, hvor frugten er fremtrædende.

Mad, der matcher...

Pinot Nero, - kan man jo bare nyde, anytime!! Flot match til efteråret mere elegante retter, vildt, trøffel, smørsauterede svampe, brændt i Calvados. Eller prøv stegt laks, hvor vinen serveres kølig! Er det "for frisk", kan du servere lidt let-lagrede fastoste, godt brød og syltede nødder til.



Manuelina Pà Luigi ACHILLI LUIGI IL FONDATORE DOC 2021

Druer: 100% Croatina

Lagring: 12 mdr. fransk allier Botti 3.000 l. +. 24 mdr stål

Alkohol 13,0%

Serveres ved 14 - 16°

Bør drikkes 2026 – 2036

Hyldepris kr. 179,- Klubpris kr. 159,-

En helt særlig vin! En hyldest til Achilli Luigi, som grundlagde vinhuset. Høstes fra meget gamle vinstokke og KUN i de absolut bedste år. Et stærkt begrænset antal flasker frigives 6 år efter høst. Dyb, rubinrød. Fyldig, floral og frugtig bouquet. Kraftfuld, og alligevel med vinhusets typiske elegance. Brombær, blomme, rustikke/florale og krydrede noter. Bløde, afbalancerede taninner. En stor mundfuld, og alligevel så drikkevenlig.

Druen stammer fra Italien og dyrkes også i stor stil i Sydamerika, dog en helt anden vinstil. Tykskallet, modner sent

Vinhuset har tildelt Nemogaarden et ekstra stort antal OG til en meget fair pris, så vinen kan komme med i Vinkassen.

Mad, der matcher...

Du kan stadig tænde grillen. Grillet kalv, serveret med sprød, grøn salat og grillet grønt. Fyldige grøntretter, med fokus på vintergrønt. Til efterårets (ikke for tunge) simreretter. Brillant til vildt og salumi med kraftige smage og lagrede fastoste med godt brød til.

