



Manincor

Der Keil DOC



, 750 ml



Italy,



9951041273



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.2 g/l

Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Schnittlauch

Gebeizter Saibling mit Roter Bete und Kren

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Tiroler Speck

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 14.01.2026

Dieser Vernatsch stammt aus der gleichnamigen Monopollage oberhalb des Kalterer Sees, einer der wärmsten Weinlagen Südtirols. Die alten Reben wachsen im Pergola-System auf kalkreichen, sandigen Lehm Böden und liefern nur 30 hl/ha. Nach einer Woche Maischestandzeit mit wenig Bewegung gärt der Wein spontan und reift anschließend fünf Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass. Der schwierige, niederschlagsreiche Jahrgang 2024 forderte viel Fingerspitzengefühl, wurde aber mit reifem Lesegut und perfektem Herbstwetter belohnt.

Farbe:

Transparentes Rubinrot mit zart violetten Reflexen.

Nase:

Der 2024er Der Keil Vernatsch von Manincor zeigt sich in der Nase auffallend fein mit flirrender Frucht. Mit filigraner Transparenz ist er präzise gezeichnet mit heller, roter Frucht und klarer Kontur. Zarte Kirschanklänge und rote Beeren treten zurückhaltend auf, begleitet von einer subtil floralen Kopfnote nach violetter Flieder. Alles wirkt luftig, beinahe schwebend, mit alpiner Klarheit und einer kühl vibrierenden Spannung, die den warmen Ursprung der Lage eher konterkariert als unterstreicht.

Mund:

Am Gaumen setzt sich der filigrane Eindruck konsequent fort. Zart im Antrunk, mit transparenter Frucht und delikater Aromatik wird der Keil getragen von seiner feinmaschigen, fast pudrigen Gerbstoffstruktur. Die Textur bleibt leichtfüßig und animierend, die rotbeerigen Aromen der Nase finden sich auch am Gaumen, wobei sein präziser, alpiner Vernatsch-Charakter das Bild definiert: klar, fein und äußerst gastronomisch im Trinkzug aus einem Jahrgang, der weniger auf Kraft als auf Nerv, Spannung und Eleganz setzt.