

 **Manincor**

La Contessa DOC

 , 1500 ml

 Italy,

 9951041238

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.3 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

**Gebeiztes Felchen mit Kräutercreme und
geröstetem Baguette**

(Fisch)

**Räucherforelle mit Meerrettichsahnesauce und
Pellkartoffeln**

(Fisch)

**Carpaccio vom Rind mit Portulak-Salat und
glasiertem Pfirsich**

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 15.05.2024

Info:

2023 stellte das Team von Manincor vor zahlreiche Herausforderungen. Ein sehr feuchtes Frühjahr wurde von einem heißen und trockenen Sommer befolgt. Der Herbst wurde als golden bezeichnet und sorgte somit für perfekte Reife. Viel Arbeit im Weinberg über das ganze Jahr hinweg war notwendig.

Die Terlaner Cuvée basiert aus 55 % Weißburgunder, 28% Chardonnay und 17% Sauvignon Blanc.

Zwei Drittel der Menge stammen von der Lage Lieben Aich in Terlan, der Heimat des Top-Sauvignons im Weingut, 1/3 entstammt Campan bei Kaltern. Lieben Aich ist warm und nach Westen orientiert. Die Böden sind sandig und von guter Drainage geprägt. Im Untergrund findet man Porphyry-Verwitterungen. Campan wiederum ist deutlich kühler und nach Osten ausgerichtet und steht auf 500 Höhenmetern. Hier sind die Böden deutlich kräftiger und weisen oben Lehm und unten Kalk sowie Ablagerungen aus eiszeitlichen Gletschern auf. Die drei Rebsorten wurden von Ende September bis Mitte Oktober bei einem durchschnittlichen Ertrag von 55hl he Hektar eingebracht.

Die Trauben werden vollständig entrappt und mazerieren in der Presse für sechs Stunden. Vergärung findet im Holzfass spontan statt und für neun Monate wird auf der Feinhefe in großen Holzfässern ausgebaut.

Farbe:

Blasses, leuchtendes Strohgelb mit grünen und hellen Reflexen

Nase:

In der Nase wirkt er zurückhaltend und vegetabil. Erbse, Artischocke und Fenchel dominieren. Seine Kräuterwürze schlägt mit voller Wucht in Form von Zitronengras, Kerbel, Thymian und Zitronenmelisse durch. Auch Staudensellerie und Petersilie kommen wie gerufen hinzu. Mango, Ananas und Mirabelle sorgen für intensive Frucht, die sich aber nur langsam aufbaut. Er duftet kalkig und klar. Sein warmes Klima im alpinen Kontext kommt hier zu trage. Ein Klassiker seit vielen Jahren, der immer abzuliefern weiß.

Gaumen:

Am Gaumen baut er sich druckvoll auf. Durch seinen Schmelz und die feine Gerbstoffstruktur getragen. Er ist zwar nicht sonderlich cremig, aber diese Dichte ist essenziell für seinen Erfolg im Glas. Kalter Rauch und eine feine Röstaromatik entwickeln sich am Gaumen. Die Aromen der Nase wirken bestens im Nachhall nach. Sein warmer Kern zeigt sich in einem kühlen Kostüm verkleidet. Bei sehr guter Länger haftet er lange im Abgang an. Die präsente Kräuterwürze sorgt hierbei für Trinkfluss und das Verlangen nach mehr.