

 **Manincor**

Lieben Aich DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9951041234



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Gebratener Rochenflügel mit gedünstetem

Wurzelgemüse und Beurre Blanc

(Fisch)

Lauwarme Artischockenböden mit Zitronen-Rahm-

Dip

(Gemüse & Vegetarisch)

Sashimi vom Thunfischbauch mit Soja und

geriebenem Wasabi

(Fisch)

Tasting review

by Marian Henß on 15.05.2024

Info:

2022 war ein nahezu perfektes Jahr auf Manincor. Das Jahr begann seinen Verlauf früh und hatte über den gesamten Verlauf immer wieder verteilte Niederschläge. Im Sommer prägten sonnige Tage und kühle Nächte das Spiel. Im Herbst blieb die Sonne erhalten und sorgte für eine hohe physiologische Reife, intensive Aromen sowie ein gutes Verhältnis von Süße, Säure und potenziellem Alkohol.

Die Lage Lieben Aich steht in Terlan auf 300 Höhenmetern. Das warme, luftige Klima hier trifft auf sandige und von guter Drainage geprägte Böden. Im Untergrund findet man Porphyrit-Verwitterungen. Die Lage ist nach Westen orientiert. Mitte September konnte man goldgelbe Trauben einbringen voller gelbfruchtiger Aromatik und 39hl/ha Ertrag.

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

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen

Nase:

Lieben Aich ist eine Bank für große Sauvignon Blancs. Jahr für Jahr gedeihen hier Weine voller Tiefe und Länge. Satt gelbe Frucht strömt dabei aus dem Glas. Mirabelle, Pflaume und etwas gegrillte Ananas. Pfirsich und Maracuja wirken neben Grapefruit unterstützend. Viel prägender ist allerdings seine hefige Komponente, die ihm Tiefe einhaucht. Frische Brioche sowie Hefezopf mit Mandel sind das Resultat in der Nase. Doch keineswegs süß, sondern mit viel besserer Absicht angetreten: Wohlbefinden. Er wirkt steinig, kalkig und zeigt Spuren von kaltem Rauch. Getrocknete Kräuter wie Majoran und Thymian sowie frische Kerbel, Melisse und Petersilie versorgen ihn mit etherischer Frische. Ganz zart lässt er noch Aromen von Artischocke und Fenchel neben Bohnenkraut durchscheinen. Die Tiefe in der Nase verdankt er auch den Aromen von Sencha-Tee, der sich ganz subtil und heimlich ausgebreitet hat.

Gaumen:

Im Antrunk zeigt er direkt, wie nah die Nase am Eindruck des Mundgefühl liegt. Zunächst baut er ordentlich Druck auf. Mit Schmelz unterlegt ist dies einfaches Unterfangen für den Lieben Aich 2022 sich hier zu profilieren. Dann setzt seine prägnante Säurestruktur ein und durchbricht diesen Moment, um ihn in die Länge zu strecken. Neben der Säure brilliert auch

seien feine Frucht sowie vor allem die intensiven herbale Aromen, die sich immer weiter ausbreiten. Im Nachhall lebt er dann deutlich von Sencha-Tee sowie Brennnessel.