## Nittnaus Anita & Hans

# *Manila Weiss*

**, 750 ml**

**Austria,**

**9870006123**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from Marian Henß

**Gebeiztes Felchen mit gelber Bete und Kräuteremulsion**

(Fisch)

**Artischockenböden mit Joghurt-Kümmel-Dip**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Ofenfenchel mit Orangefilets und Kalamata-Oliven**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Marian Henß on 04.07.2023

**Info:**

Ein Zitat vom Etikett (typisch Martin Nittnaus).

Subversion. Und Schönheit dieser Subversion.

Das Schloss stürmen. Die heimischen Sorten befreien und sie auf ein Abenteuer schicken, fast so wie nach Manila fahren. Sie kommen zurück.

Sehr trockenes Frühjahr, keine Winterfeuchte, so gut wie kein Regen bis Juni. Heißer Juli und August, schwaches Wachstum, durch Trockenheit auch Reifeverzögerung, Lesebeginn Ende August. Durch kleine Beeren mehr Konzentration in den Weinen.

Manila weiß ist ein wildes Gewirr aus 55% Grüner Veltliner, 23% Welschriesling und 22% Weißburgunder.

Der Grüner Veltliner wird mit Füßen gestampft und ganze Trauben eingemaischt. Nach fünf Tagen auf der Maische im Edelstahltank wird er dann abgepresst. Der Welschriesling ist komplett entrappt und gärt ausschließlich im Edelstahltank. Der Weißburgunder ist ebenfalls komplett entrappt und gärt in 1500l Holzfudern. Die Cuvée gärt dann und reift im Stahltank bis zur Abfüllung und jegliche Schönung oder Filtration.

Bei schlanken 11,5% Vol. ist er ein sehr zeitgemäßes Getränk.

Farbe:

Gold schimmerndes Strohgelb mit zart orangenen Reflexen

Nase:

Der Nase wirkt wild und doch in sich stimmig. Kaffir-Limettenblätter sowie reichlich Abrieb dieser und Bergamotte strömen herrlich intensiv aus dem Glas. Reife Birne sowie etwas Quittenkompott. Die Schale von gelben Äpfeln bringt Frische und eine herbe Würze ins Spiel. Brennnessel und Wildkräuter sorgen für eine gewisse etherische Würze. Dies wird unterstützt von Majoran und Estragon. Mirabelle und Pfirsich treten mit etwas Temperatur in Erscheinung. Artischocke und Fenchel machen sich dann langsam breit und dominieren ihn schließlich in ihrer vegetabilen und doch sehr einladenden Art.

Gaumen:

Im Antrunk offenbart er gleich seine enorme Balance. Er wirkt schlank und straff. Die Frucht findet zwar im Kern ihren Platz, wird jedoch in engen Bahnen gehalten. Manila 2022 gelingt es seinen wilden Charakter enorm alltagstauglich auf die Spur zu bringen. Eine dunkle, balsamische Würze prägt ihn zwar deutlich im Nachhall, aber stört den Trinkfluss keineswegs. Er wirkt unkompliziert und doch ansprechend am Gaumen.