

 **Manincor**

Moscato Giallo DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9951041224



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.4 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Burrata auf Avocado und Mango mit Limettenöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Tomaten-Tatar mit Wassermelone und Garnelen

(Meeresfrüchte)

Kalbsfilet mit kandierten Orangenscheiben,

Rucolasalat und Pinienkernen

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 03.07.2023

Lage und Boden:

Mareit Leiten, auf 350 m Seehöhe, ist eine sehr steile Hanglage mit extremer Sonneneinstrahlung nach Süden und warmen Schotterböden mit Moränenablagerungen. Vogelleiten und Panholzer sind mit lehmigem Kalkschotterboden versehen.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren verbrachten zwölf Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Holzfass und in Stahltanks, größtenteils spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Farbe:

Funkelndes helles Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Intensiv und hocharomatisch strömt es aus dem Glas, der 2022er Moscato Giallo zeigt den reifen und perfekten Jahrgang bereits im Duft. Aromen von Aprikosen, Mango, Ananas, Muskatblüte, Holunderblüte, Ingwer und Honig tanzen den Reigen und ziehen einen sofort in ihren Bann. Die Lust auf den ersten Schluck wird unmittelbar geweckt.

Gaumen:

Saftig, mit ausgeprägter Fruchtsüße und feiner Würze, gleitet er über die Zunge. Sofort fallen einem unzählige Gerichte ein, die zu diesem Tropfen passen würden. Ein Wein mit Ausdruck, Vielschichtigkeit und Komplexität in Kombination mit einem wunderschönen Aroma.