Manincor

La Contessa DOC

2025, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041292

Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.3 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Steinbutt | Artischocke | Zitronenverbene | geröstete Mandel | heller Fischjus

Jakobsmuschel | gegrillter weißer Spargel | Erbse | Kerbel | geräucherte Mandel

Kalbsbries | junger Lauch | Morchel | Petersilienwurzel | Vin-Jaune-Jus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.09.2026

Info:

Eine Cuvée aus Weissburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Ein klassischer Terlaner – von älteren Reben.

Geprägt von kargen Porphyr-Quarzitböden in Terlan, ergänzt durch etwas tiefgründigere Böden in Kaltern.

Vinifiziert wie unsere großen Weine:

spontan vergoren, ohne Schwefel auf Trauben und Most. Neun Monate im großen Holzfass auf der Feinhefe. Im Glas: mineralisch, dicht und elegant – mit Spannung, feinem Schmelz und viel Nerv.

Rebsorten:

Weißburgunder 50 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 20 % (Terlaner).

Kleinere Unterschiede je nach Jahrgang.

Lage und Boden:

Zwei Drittel der Trauben kommen aus Lieben Aich in Terlan und ein Drittel aus Campan in Kaltern. In Terlan Lieben Aich haben wir eine warme nach Westen ausgerichtete Hanglage auf 300 m Meereshöhe, mit wasserdurchlässigem, sandigem Boden auf Porphyrverwitterungsgestein. Kaltern Campan ist eine kühle nach Osten ausgerichtete Hanglage auf 500 m Meereshöhe. Der Boden ist ein kräftiger lehmiger Kalkboden mit Gesteinsablagerungen von eiszeitlichen Gletschern.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren bleiben zur Mazeration sechs Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgt im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des neunmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinern sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es werden ca. 70.000 Flaschen und 1.000 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,0 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,0 g/l

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit blassen, hellen Reflexen und einem klaren, strahlenden Eindruck

Nase:

Die Contessa duftet für mich unmittelbar nach Südtirol. Sie verbindet die griffige, grüne Aromatik des Sauvignon Blanc mit der ruhigeren, etwas gesetzteren Art der Burgundersorten. Der Sauvignon zeigt sich dabei keineswegs laut oder vordergründig, sondern über Brennnessel, nasse Kräuter und einen feinen Anklang von Grüntee. Dazu gesellen sich Zitronenmelisse, Kerbel und etwas Zitronengras, die diese grüne, kräuterige Seite weiter ausformen und dem Wein Frische und Kontur verleihen.

Weißburgunder und Chardonnay setzen dagegen eine rundere, hellfruchtige und zart rauchige Aromatik. Birne, Aprikose, Pfirsich und Mirabelle treffen auf einen ungewöhnlichen, aber sehr prägnanten Eindruck von Mais und leicht gebuttertem Mais sowie einen Hauch gegrillter Ananas. Die Frucht bleibt dabei eher kernig als üppig und wird zunehmend von einer steinigen, kalkigen Dimension eingefangen. Hinzu kommen feine hefige Nuancen, die keineswegs dominant wirken, sondern dem Wein zusätzliche Tiefe verleihen. Etwas Rauchiges liegt darunter und verbindet sich mit Kalkstein und dieser geradlinigen, fast linearen Ruhe, die der Ausbau im großen Holzfass vermittelt. Gerade das Zusammenspiel aus grüner Sauvignon-Aromatik, heller Burgunderfrucht, Hefe, Rauch und Stein gibt der Nase ihren eigenständigen Charakter.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich die Contessa deutlich griffiger und dichter. Struktur, Säure, Schmelz und Druck greifen ineinander und machen den Wein zu einem ausgesprochen gastronomischen Weißwein. Die Frucht zieht sich nun bewusst in den Hintergrund; Birne und die hellen Steinfrüchte sind noch vorhanden, bestimmen aber nicht mehr das Geschehen. Dafür gewinnen Kräuter, florale Akzente sowie die teeige und insbesondere die brennnesselige Seite deutlich an Präsenz.

Die Säure arbeitet straff und strukturiert, ohne laut oder spitz aufzutreten. Ihr gegenüber steht ein zarter Schmelz, der dem Wein genügend Substanz gibt, ohne seine geradlinige Art zu verwischen. Dazu kommen erneut die feine Rauchigkeit und vor allem eine salzig-kantige, mineralische Prägung, die dem Gaumen Spannung und Länge gibt. So entsteht ein Wein, der nicht über aromatische Lautstärke funktioniert, sondern über Struktur, Grip und Kontrast. Straff und zugleich mit Schmelz, kräuterig und steinig, mit feinem Druck und einer bemerkenswert ruhigen Präsenz. Gerade diese Kombination macht ihn einerseits zum ernsthaften Speisenbegleiter, andererseits aber auch solo zu einem sehr charaktervollen, strukturierten Weißwein.