

 **Manincor**

Lieben Aich DOC

 2021, 1500 ml

 Italien, Südtirol

 9951041209

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 6,5 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Zucchini mit Zitrone und Labneh

(Gemüse & Vegetarisch)

Meeräsche im Sud aus Zitronen, Stangensellerie und

Topea-Zwiebeln mit weißer Polenta

(Fisch)

Geschmortes Perlhuhn mit Ragout vom weißen und

grünen Spargel in Kerbel-Butter

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Der Lieben Aich besteht zu 100% aus Sauvignon blanc und ist gewachsen in der gleichnamigen Lage in Terlan, einem Südwesthang auf 300 m Meereshöhe mit mildem, luftigen Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphy-Verwitterungsgestein. 2021 war ein vergleichsweise spätes Jahr, die Hand-Lese für den Lieben Aich begann bereits Mitte September und befand sich mit einem Hektarertrag von 37 hl auf dem gewünschten niedrigen Niveau. Die entrappten Trauben blieben zur Mazeration zwölf Stunden auf der Presse, die spontane Gärung erfolgte im Holzfass mit traubeneigenen Hefen. Der Wein reifte anschließend für 10 Monate auf der Feinhefe, bevor er ungeschönt und unfiltriert gefüllt wurde.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen, leuchtend und klar.

Nase:

Der 2021 Lieben Aich von Manincor zeigt sich auch in diesem Jahr als zurückhaltender Sauvignon, der sich vielmehr in Understatement übt, als dass er mit der Blechtrommel den harten Beat der Rebsortentypizität schlagen würde. Die Frucht scheint wie aus der Ferne, sehr subtil, dabei stets reif, mehr Grapefruit als Limette doch dabei immer fein und leichtfüßig. Feinsinnig und fast floral zeigen sich Zitronenblüten, weiße Blüten und in der Kopfnote leicht rauchige Obertöne dank des Porphyrs. Jung ist er momentan und gehört nicht nur in die Karaffe, sondern auch ins große Glas. Die große Oper beginnt füglich ab ca. fünf Jahren Flaschenreife, Pauken, Trompeten, Streicher und all that Jazz.

Mund:

Wie in der Nase ist der Lieben Aich derzeit auch am Gaumen vielmehr Skizze als ein voll entwickelter Wein, dessen Charme sich erst im Zuge der Flaschenreife entwickeln wird, statt bereits in derzeitigem Stadium vorlaut um die Gunst des schnellen Zechers zu buhlen. Mit dichtem Extrakt fließt er viskos über den Gaumen und hat eine enorme Spannung, so dass man meinen könnte, er würde bald platzen. Voll Vibration erinnert er aromatisch an Anis, gelbes Steinobst und Küchenkräuter wie Kerbel und Estragon. Druckvoll mit animierend herber Phenolik erzählt er mit sicherer Stimme von der Zukunft. Benchmark Sauvignon aus Südtirol.