

 **Manincor**

# *Eichhorn DOC*

 2022, 1500 ml

 Italien, Südtirol

 9951041233

 Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,8 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Geschmorter Fenchel aus dem Ofen mit Rosinen,**

**Oliven und Pinienkernen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Spaghetti Frutti di Mare**

(Meeresfrüchte)

**Maishähnchenbrust aus dem Ofen mit Zitrone,**

**Kräutern und schwarzen Oliven**

(Geflügel)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Die Trauben für den Eichhorn stammen aus der Terlaner Lage Lieben Aich und dem Weinberg Eichhorn, einem Südwesthang auf 300m Meereshöhe mit Böden aus sandigem Lehm auf Verwitterungsprophyll. Der Eichhorn 2020 konnte dank des warmen Frühjahrs und ausgeglichenen Sommers bereits am 25. August gelesen werden. Die entrappten Trauben durchliefen vor der Pressung eine achtstündige Maischestandzeit bevor der Most spontan im Holz vergoren und neun Monate auf der Feinhefe ausgebaut wurde.

Farbe:

Mittleres Strohgelb mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Duftig floral versetzt einen der 2022 Eichhorn Weißburgunder von Manincor direkt in einen Südtiroler Obstgarten mit Blick über die Talebene. Grünes und gelbes Kernobst wie Äpfel und kleine pummelige Birnen sowie reife Melonen füllen seinen Obstkorb, etwas Lindenblüte liegt in der Luft und Zitronenmelisse säumt den Weg. Zitronenblüten und Küchenkräuter wie Kerbel und Borretsch unterlegen ihn mit feiner Kräuterwürze und floralen Noten.

Mund:

Glockenklar im Antrunk verzichtet dieser Weißburgunder auf fruchtmoppelige Obstkaskaden, sondern präsentiert sich geschliffen klar mit fokussierter Frucht im Extrakt und trockenem Auftritt am Gaumen. Klar konturiert durch die zarten Gerbstoffe und getragen vom reifen, sauber gearbeiteten Säurenerv fließt er ins fruchtig kühle Finish.