

 **Manincor**

Der Keil DOC

 2022, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041230

 Vernatsch

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Schlutzkrapfen mit brauner Butter und Parmesan

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Hähnchenschenkel mit Salsa Verde und

gerösteten Pinienkernen

(Geflügel)

Sautierte Steinpilze mit Bandnudeln und Kerbel

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.05.2024

Info:

2022 war ein nahezu perfektes Jahr auf Manincor. Das Jahr begann seinen Verlauf früh und hatte über den gesamten Verlauf immer wieder verteilte Niederschläge. Im Sommer prägten sonnige Tage und kühle Nächte das Spiel. Im Herbst blieb die Sonne erhalten und sorgte für eine hohe physiologische Reife, intensive Aromen sowie ein gutes Verhältnis von Süße, Säure und potenziellem Alkohol.

Die Vernatsch-Rebstöcke stehen in einem Südhang auf 250-Höhenmetern mit Seeblick. Wärmer kann eine Lage im Südtirol aufgrund der Stauwärme am See nicht werden. Die alten Reben stehen in traditionellen Pergola-Weinbergen auf kalkreichen, sandigen Lehmböden.

Ende September wurden perfekte Trauben eingebracht über den kurzen Weg zur Kellerei und weisen Erträge von durchschnittlich 57hl je Hektar aus.

Die Trauben werden komplett entrappt und dann auf der Maische in Holzbottichen vergoren. Nur traubeneigene Hefen werden eingesetzt und für eine Woche bei wenig Bewegung und lediglich 24°C vergoren. Für fünf Monate reift der Wein im Anschluss an den ersten Abstich auf der Feinhefe in großen Holzfässern.

Farbe:

Leuchtendes Rubinrot mit gleichmäßiger Farbverteilung zum Rand

Nase:

Die Frucht schwankt zwischen helleren und dunkleren Früchten. Kirsche in allen Facetten sind prägend. Etwas Himbeere und Johannisbeere sowie Maulbeere unterstützen dies. Er weist eine feine nussige Nuance auf, die an gehackte Mandeln und grüne Walnüsse erinnert. Teilweise wirkt die Frucht in einen laktischen Mantel gehüllt. Wacholder und Nelke sorgen für intensive Würze, die mit einem Hauch Pfeffer gepaart lange im Glas anhftet.

Gaumen:

Mit dem Antrunk zeigt er sich dann direkt enorm saftig. Das sorgt in Kombination mit seiner intakten, leicht grünen Säurestruktur für viel Trinkfluss. Die Sauerkirsche kämpft sich unter den Früchten empor und ist stilgebend für diesen Schluck Wein. In seiner seidigen Struktur gelingt es ihm trotz des warmen Klimas eine gewisse Finesse und kühle Eleganz an den Gaumen zu bringen. Er wirkt seidig und leichtfüßig. Im Nachhall ist vor allem wieder die Kirsche neben Himbeere und einer zarten Brise Minze ausschlaggebend.