Manincor

Moscato Giallo DOC

2024, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041268

Goldmuskateller

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.6 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Muskatkürbis-Graupensalat mit Romana (vegetarisch)

Mango-Garnelen Cocktail mit Avocado

Mit Hackfleisch gefüllte Papaya mit Langpfeffer

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 13.11.2025

Lage und Boden:
Mareit Leiten auf 350 m Seehöhe, eine sehr steile, nach Süden ausgerichtete Hanglage mit extremer Sonnenexposition und warmen Schotterböden mit Moränenablagerungen. Vogelleiten und Panholzer mit lehmigem Kalkschotterboden.

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

Farbe:
Funkelndes, helles Gelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Duftig und verführerisch strömt einem der 2024er Moscato Giallo aus dem Glas entgegen. Helle gelbe Früchte treffen auf Muskatblüten, Blütenhonig und Maiglöckchen. Zitrische Anklänge von Limette, Grapefruit und Ingwer verleihen ihm einen erfrischenden Anstrich. Man bekommt sofort Lust, diesen Wein zu kosten.

Gaumen:
Saftig und cremig gleitet er über die Zunge mit viel gelber Frucht, zarter Fruchtsüße und feiner Gerbstoffstruktur, die ihm einen pikanten Anstrich verleiht. Der perfekte Wein zu einer Aromareichen Küche, sowie saftigen Kompositionen im vegetarischen Bereich.