Manincor

Lieben Aich DOC

2023, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041288

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Grüner Spargel mit Salzzitronen-Dressing

Auf der Haut gebratener Zander in Grapefruit-Beurre-blanc mit geschmorter Endivie

Maispoularde mit Salzzitronen und Dukkah

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

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, luftigem Mikroklima und wasserdurchlässigem, sandigem Lehm auf Porphyr-Verwitterungsgestein. 2023 war ein anspruchsvolles Jahr mit nassem Frühling und mehreren Hitzeperioden über das Jahr. Trockenheit, Regenphasen und Hitze mündeten in einem goldenen Spätsommer mit kühlen Nächten und perfekt ausgereiften Trauben. 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 12 Monate auf der Feinhefe, bevor er ungeschönt und unfiltriert gefüllt wurde. Der Ertrag lag 2023 bei 41 Hektolitern pro Hektar.

Farbe:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2023 Lieben Aich von Manincor zeigt sich in der Nase immer sehr diszipliniert. Keine Fruchtkaskaden, kein lautes Getrommel mit tropischem Fruchtklimbim, sondern stets kühl geerdet mit hervorragendem Pyrazin-Management. Die reife Frucht scheint verankert in den Porphyrböden, was ihm seine distinktive Mineralik nach nasser Tafelkreide verleiht. Adrett gescheitelt mit maßgeschneidertem Anzug und rahmengenähten Schuhen ist dies vielleicht einer der seriösesten Sauvignon blancs Italiens.

Mund:
Auch am Gaumen ist alles auf Kante genäht. Nichts wabbelt oder schleift, stattdessen ist alles drall, definiert und wohl konturiert. Aromatisch zeigt er sich am Gaumen durchaus sortentypischer, als die Nase erahnen lässt, ist jedoch auch hier bar jeder plakativen Aromatik. Seriös, nonchalant mit feinsten Outlines durch den Ausbau und einem lang gespannten Säurebogen profitiert er immer von drei bis fünf Jahren Flaschenreife, bis dahin helfen die großen, teuren Gläser.