

 **Manincor**

La Manina IGT

 2024, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041264

 Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Sauvignon

Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Schlutzkrapfen mit Spinat-Ricotta-Füllung und brauner Butter.

Zitronen-Risotto mit frischem Kerbel und gerösteten Pinienkernen.

Thai-Garnelen-Curry mit Kaffir-Limettenblättern und grünem Chili.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 22.08.2025

Info:

La Manina ist der „kleine“ la Contessa. Die Reben stammen außerhalb der Gemarkungen der Appellation Terlan. Außerdem finden jüngere Anlagen und Restmengen aus den Pressungen der höheren Kategorien Einzug.

Im Jahrgang 2024 finden sich darin 53% Weißburgunder, 29% Chardonnay und 18% Sauvignon Blanc wieder.

2024 war für einen biodynamischen betrieb eine Herausforderung. Mai, Juni und Juli waren enorm feucht und von Niederschlägen geprägt. Der Druck im Weinberg entsprechend hoch, wenn über die gesamte Blüte die Feuchtigkeit kaum weicht. Juli und August brachten dann eine kurze, heiße Phase, die von einem sehr schönen herbstwette gekrönt wurde. Moderater Alkohol und gute Säurewerte sind das Resultat. Die Trauben für La Contessa wurden von Ende September bis Mitte Oktober eingebracht. Im Schnitt 55hl/ha Ertrag.

Die Trauben werden vollständig entrappt und sechs Stunden in der Presse mazeriert. Die Gärung erfolgt für alle Chargen und die drei Rebsorten in Holzfässern. Für neun Monate wird auf der Feinhefe im großen Holz ausgebaut. Säure von 6,2g/l bei schlanken 0,6g/l Restzucker sind starke Werte.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit hellen und grünen Reflexen.

Nase:

Verspielte, frische Aromatik, die klar ins grünfruchtige Spektrum geht. Zitrusnoten dominieren: Grapefruit, Limette, Kaffir-Limettenblatt und Bergamotte, dazu Anklänge von Bergamottenapfel. Begleitet von grünen und gelben Äpfeln, saftiger Birne und weißem Pfirsich. Im Hintergrund eine kühle, rauchige Mineralität zwischen Schiefer, Feuerstein und flintigem Schießpulver, die dem Wein Tiefgang verleiht. Kräuterfrische von Zitronenmelisse, Zitronenthymian, Kerbel, Petersilie und Waldbeerenlaub ergänzt die Frucht. Ein jugendlich-zarter, hefiger Ton rundet die Nase charmant ab.

Gaumen:

Schlank, präzise und spitz zulaufend, mit knackiger Säure und saftigem, leichtfüßigem Mundgefühl. Die Frucht wirkt präsent, bleibt aber kontrolliert und nie breit oder opulent. Kein Schmelz, keine Fülle – stattdessen Eleganz, Klarheit und große Trinkfreude. Der Wein ist animierend, unkompliziert und frisch, ein perfekter Einstieg in die Handschrift des Weinguts. Im Nachhall dominieren helle Zitrusaromen, Limette und Bergamotte, begleitet von feiner Kräuterwürze.