

 **Manincor**

*Le Petit*

 2019, 375 ml

 Italien, Südtirol

 9951041223

 Petit Manseng

**Alkoholgehalt:** 850,0 %

**Restsüße:** 285 g/l

**Gesamtsäure:** 11.3 g/l

## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Bratapfel mit Vanillesauce**

(Dessert)

**Foie Gras mit Aprikosenchutney und Brioche**

(Geflügel)

**Tarte Tatin**

(Dessert)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.12.2023

Hat man vor Jahren die Trauben noch bei der Genossenschaft abgeliefert, so ist sich Graf Goëss-Enzenberg der Qualität seiner Weinberge bewusst geworden und hat den Entschluss gefasst, die Weine selbst zu keltern. Und die Qualität seiner Weine hat ihm Recht gegeben. Manincor hat sich zu den absoluten Top-Betrieben in Südtirol gemausert, der mittlerweile weit über die Landesgrenzen in Europa und der restlichen Welt einen exzellenten Ruf genießt. Unter Helmuth Zozin, der 2008 die Leitung des Weinguts übernommen hat, hat Manincor nochmals einen deutlichen Schub nach vorn getan, was die Qualität und den Genuss der Weine anbelangt. Nicht zuletzt die konsequente Umstellung auf den biodynamischen Weinbau gibt den Weinen ihren letzten Schliff. Nur so, das ist die Grundüberzeugung der Weinmacher, offenbart sich die ganze Qualität des Terroirs.

Info:

Le Petit basiert aus Petit Manseng. In Mazzon in Kaltern stehen die Rebstöcke auf 400 Höhenmetern. DAS Hochplateau ist nach Süden abgeneigt. Ein sonniger und luftiger Ort, der damit perfekte Bedingungen für die späte Lese bietet. Unter dem sandigen Lehm findet sich verschiedenes Gestein. Dolomit, Porphyr, Gneiss und Granit.

Die Mengen in 2019 waren eher gering, die Qualitäten dafür grandios. Das nasse, kalte Wetter im April und Mai hat die Vegetation enorm eingebremst. Das gestreckte Jahr sowie der goldene Herbst boten dann jedoch Besänftigung und schlussendlich Top Bedingungen für diese Art Wein. Die Botrytis konnte sich voll entfalten. Mitte Februar wurden die Trauben mit perfekter Konzentration gelesen.

Die rosinierten Beeren wurden über 8 Stunden langsam, ausgepresst. Die Vergärung verläuft natürlich enorm langsam. Bei 8,5% Vol. stoppte sie auf natürliche Weise. Die Ausbeute waren 285g/l Restzucker. Beachtliche 11,3g/l Säure stehen dagegen und machen ihn zu einem kontrastreichen Süßwein mit Trinkfluss.

Farbe:

Herrlich leuchtendes Goldgelb

Nase:

Der Le Petit von Manincor läuft total unter dem Radar. Die Qualitäten der Rebsorte Petit Manseng für Süßweine aus Botrytis-Basis sind allseits bekannt und bewiesen.

Das 2019er Exemplar duftet herrlich nach Lebkuchen, kandiertem Ingwer und Butterscotch. Gegrillte Ananas, süßlich reife Mango und Honigmelone strömen förmlich aus dem Glas.

Eine feine nach Honig und Ahornsirup duftende Note liegt in der Luft. In leichten Brisen weht immer wieder etwas Tonkabohne und gebrannte Mandel herüber. Getrocknete Aprikose,

Dattel und Feige versetzen ihn in die Tiefe. Bratapfel, frisch aus dem Ofen, mit reichlich Marzipan, gehackten Mandeln und Rosinen steht exemplarisch für ihn.

Gaumen:

Im Antrunk vereint er all diese Eindrücke. Gebündelt in einen dichten Aromenstrahl, der langsam über den Gaumen fließt. Die Süße erfährt glücklicherweise eine kontrastierende Säure. Er wirkt absolut harmonisch und sich beruhigend. Die Süße gibt den Takt verführerisch an.

Vor allem die Noten von kandiertem Ingwer paaren sich nun blendend mit warmem Kernobst. Die exotische Frucht tritt etwa in die zweite Reihe zurück. Ein großartiger Begleiter für eine Vielzahl an Speisen.