Manincor

La Manina IGT

2023, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041237

Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.6 g/l

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Gebeizter Saibling mit Gurke und Mairübchen roh

(Fisch)

Zander mit Limette und Verveine-Tapioka

(Fisch)

Gebackener Ziegenkäse mit Aprikosen und grünem Spargel

(Käse, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Christina Hilker vom 23.05.2024

Info zum Wein:
Eine Cuvée aus Weißburgunder (43%), Chardonnay (36%) und Sauvignon Blanc (21%). Die Trauben stammen von eigenen jüngeren Weinbergen in Mareit sowie von Lieferanten, die ebenfalls biodynamisch arbeiten und biozertifiziert sind.

Info zum Ausbau:
Die entrappten Traubenbeeren verbrachten sechs Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte zum Teil im Eichenfass und zum Teil im Stahltank, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des sechsmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Farbe:
Strahlendes Gelb mit deutlichen grünen Reflexen.

Nase:
In der Nase zeigt sich der 2023er La Manina duftig und elegant. Zarte fruchtige Aromen von Quitte, Birne und Honigmelone verbinden sich mit Blütenhonig und einem Hauch Anis. Schon in der Nase suggeriert dieser Wein den Duft einer Sommerwiese, die gerade anfängt zu blühen.

Gaumen:
Auf der Zunge wartet er mit viel Sommerfrische auf. Erfrischende Frucht paart sich mit feiner Säure und anregender Pikanz. Saftig gleitet er über die Zunge und hinterlässt eine salzige und mineralische Spur. Ein Wein, der Trinkfreude pur bereitet, der perfekte Begleiter zu Gerichten mit frischer Anmutung und Aromatik.