

 **Manincor**

Tannenberg DOC

 2022, 1500 ml

 Italien, Südtirol

 9951041232

 Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 7.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat mit Ziegenkäse, Feigen und Nüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Pasta mit Feigenblatt-Öl und Garnelen

(Meeresfrüchte)

Hähnchen aus dem Smoker mit Ananas-Coleslaw

und Jalapeño-Salsa

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 10.12.2023

Die Trauben für den Tannenbergr stammen aus der Terlaner Lage Lieben Aich, einem Südwesthang auf 300m Meereshöhe mit Böden aus sandigem Lehm auf Verwitterungsprophyll. Der Tannenbergr 2020 konnte dank des warmen Frühjahrs und ausgeglichenen Sommers bereits am 25. August gelesen werden. Die entrappten Trauben durchliefen eine zwölfstündige Maischestandzeit, bevor sie gepresst wurden. Spontan im Holz vergoren wurde der Wein neun Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Farbe:

Hellgelb mit silbernen auslaufendem Rand.

Nase:

Kristallin, geschliffen und klar bietet der 2022 Tannenbergr Sauvignon blanc von Manincor eine unverschnörkelte und sehr zurückgenommene Version eines Sauvignon blancs, insbesondere im Südtiroler Kontext betrachtet. Weiße Johannisbeere, Grapefruit-Abrieb, Bachminze und Holunderblüte mischen sich mit nassem Flusskiesel und Lindenblüten. Höchst definiert und reduziert aufs Wesentliche bietet der Tannenbergr eine stringent reduzierte Lesart der Rebsorte.

Mund:

Auch am Gaumen zeigt sich der Tannenbergr diszipliniert und zurückgenommen ohne den üblichen gelbfruchtigen Speck auf der ohnehin schlanken Hüfte. Die reife Säure gibt ihm den kristallinen Schliff, unterfüttert mit saftigem Extrakt und feiner Frucht. Krachttrocken mit zartem Gerbstoffeintrag oszilliert er aromatisch zwischen Cassis und Grapefruit mit salinem Unterton und kühlem Nachhall.