

**Rebsorten:**

Weißburgunder 50 %, Sauvignon Blanc 30 %, Chardonnay 20 %

Lage und Boden:

Die Trauben kommen einerseits von unseren jüngeren Weinbergen in Mareit und andererseits von unseren Lieferanten die ebenfalls biodynamisch arbeiten und biozertifiziert sind.

Jahrgang:

2017 haben wir eine sehr kleine Ernte eingebracht. Ein kalter trockener Winter, Frost im Frühjahr, Hitze und Trockenheit im Sommer und schlussendlich Hagel Ende August haben uns insgesamt ein Viertel an Menge gekostet. Das Wetter zur Ernte war dann aber optimal, sodass wir unsere Trauben mit sehr guter Reife und perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen konnten. Die 2017er Weine präsentieren sich straff, etwas niedriger im Alkohol, mit viel Mineralität und saftiger Länge. Bereits Anfang September haben wir die Trauben für den La Manina gelesen. Der Hektarertrag lag bei 45 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration 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.

Abfüllung:

Im Februar 2018 wurden 30.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit.

Bereits trinkbereit aber durchaus auch einige Jahre gut lagerfähig, bis 2021.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.



MANINCOR