

**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:**

2018 war alles andere als einfach. Einige unserer besten Lagen wurden vom Hagel getroffen. Wir haben enorm viel Zeit in die Selektionsarbeit bei der Lese gesteckt, um perfektes Lesegut zu bekommen. Das Herbstwetter war zum Glück sehr gut, sodass wir in aller Ruhe lesen konnten. Das Dreifache an Stunden wie normalerweise haben wir für die Handlese aufgewendet. Schlussendlich sind die Qualitäten der 2018er Weine auf sehr hohem Niveau. Die Trauben für den La Manina haben wir Anfang September geerntet. 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 2019 wurden 40.000 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: 1,6 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,8 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 2022.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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



# MANINCOR