

manincor



24

Weingutsbericht
Notiziario della tenuta
Wine estate news
2024



The Times They Are a-Changin'

Unsere Empfehlung:
Il nostro suggerimento:
Our recommendation:

“il Conte”

Ein Cuvée von Lagrein,
Merlot und Cabernet Franc:
Drei Charaktertypen verschmelzen
zu einem Wein mit Persönlichkeit.
Die Essenz der Hügel
rund um unser Weingut.

Seite 24

Una cuvée di Lagrein,
Merlot e Cabernet Franc:
tre caratteri diversi si fondono
in un vino di grande personalità.
L'essenza delle colline che
circondano la nostra tenuta.

Pagina 24

A cuvée of Lagrein,
Merlot and Cabernet Franc:
Three character types blend
into a wine with personality.
The essence from the hills
around our wine estate.

Page 24



Michael & Sophie Goëss-Enzenberg

Liebe Manincor-Friends, geschätzte Club-Mitglieder!

2024, das bedeutet für uns als Manincor-Familie viel! Zum Ersten leben und arbeiten wir schon seit 20 Jahren in unserem „neuen“ Weinkeller, und wir erzählen Ihnen in diesem Bericht vieles, was damit verbunden ist.

Zum anderen schuf Rudolf Steiner in Koberwitz vor 100 Jahren die Grundlagen für die Biodynamie. Ihre Prinzipien prägen unser familiäres wie unser Weingutsleben tagtäglich.

Was 2025 betrifft, auch als Jahrgang, beschreibt unser „Handarbeit“-Artikel. So ein Jahrgang verhält sich für Weiß- und Rotweine nicht immer gleich. In dieser Ausgabe schlüsseln wir Ihnen auch unsere Rotweinfamilie etwas auf.

Wir stellen Ihnen auch unseren neuen Weingarten in Vellau vor. Dazu kommt wie gewohnt ein Rezept aus Sophies schneller Küche und was in unserer Flaschenpost der „Hausfreund“ Peter Veyder-Malberg zu erzählen hat.

Wir hoffen, dass all diese unsere Geschichten Ihnen Manincor – Hand-auf-Herz – noch näherbringen und unsere Weine in Ihrem Weinglas erstrahlen!

Herzlichst,

Cari amici e amiche di Manincor, gentili soci del Club!

Per la famiglia di Manincor il 2024 è un anno molto importante. Innanzitutto sono già vent'anni che viviamo e lavoriamo nella nostra “nuova” cantina, come vi racconteremo in maggiore dettaglio in questo notiziario.

Inoltre, esattamente cent'anni fa, a Koberwitz, Rudolf Steiner gettò le basi dell'agricoltura biodynamica, i cui principi ispirano quotidianamente sia la nostra famiglia che la nostra tenuta.

Nella rubrica “Con le mani” parleremo anche dell'annata 2025 e dei suoi vari risvolti sui vini rossi e bianchi. Sempre in questo numero vi presenteremo più da vicino la famiglia dei rossi di Manincor.

Oltre vi presentiamo con piacere nostro vigneto nuovo al Vellau, troverete poi come di consueto una delle ricette veloci di Sophie e il messaggio nella bottiglia del nostro caro amico e ottimo vignaiolo Peter Veyder-Malberg.

Speriamo che le storie di Manincor (mano e cuore) ci avvicinino ancora di più a voi e che i nostri vini possano risplendere nei vostri calici!

Cordialmente,

Sophie & Michael Goëss-Enzenberg

Dear friends of Manincor, dear club members!

2024 means a lot to us at Manincor! For one thing, we have been living and working in our “new” wine cellar for twenty years now, and in this edition of our report we have a lot to tell you about what it entails.

Secondly, Rudolf Steiner laid the foundations for biodynamics in what was then Koberwitz a hundred years ago. His principles inform our daily lives in the family and the winery.

2025 in retrospect, including the vintage, is the subject of our “Hand work” article. A vintage is not always the same for both white and red wines. In this issue, we also go into more detail regarding our reds.

Plus we proudly present our latest vineyard in Vellau as well as the usual recipe for one of Sophie's quick and easy dishes, and insights from a friend of the house, namely Peter Veyder-Malberg, in our “Message in a Bottle”.

May all these stories draw you even closer to Manincor - “hand on heart” - and may our wines bring radiant beauty to your glass!

Sincerely,

Mazeration

Mazeration bezeichnet das Auslaugen von Feststoffen aus Flüssigkeiten. Trauben tragen Farbstoffe, Tannine und Aromen vor allem in der Beerenhaut. Die Kunst liegt darin, bei der Mazeration das Gewünschte aus den Schalen zu holen, grobe Tannine jedoch nicht. Je höher die Temperatur und der Alkoholgehalt, desto intensiver der Auslaugeneffekt. Fingerspitzengefühl ist gefragt: Ein Zuviel kann nicht rückgängig gemacht werden. Bei uns hat Finesse stets Priorität.

La macerazione

La macerazione è l'estrazione di sostanze solide da un liquido. Gli acini d'uva contengono antociani, tannini e aromi, soprattutto nella buccia. Una buona macerazione deve estrarre dalle bucce le sostanze utili, ma non i tannini più grossolani. Più sono elevati la temperatura e il contenuto alcolico, più intensa è l'estrazione. Occorre grande sensibilità, poiché gli eccessi non si possono correggere. Il criterio che ci guida è sempre la finezza.

Maceration

Maceration is the process of leaching solids from liquids. Grapes contain coloring matter, tannins and aromatic substances, mainly in the skins. The art of maceration lies in extracting the desired substances from the skins, but not the rough tannins. The higher the temperature and the alcohol content, the more intense the leaching effect. This calls for a sensitive touch: Too much is too much and cannot be undone. For us, finesse always takes priority.





/// Handarbeit

Helmuth Zozin

Direktor Weingut Manincor | Direttore della tenuta Manincor | Director of the Manincor Wine Estate

Nachrichten aus Keller und Weinberg

Rückblick:
Das Weinjahr 2023

2023 war ein herausforderndes Jahr, das uns gezeigt hat, dass sich Fleiß und akribische Arbeit sehr wohl auszahlen. Obwohl die klimatischen Bedingungen alles andere als einfach waren, haben wir großartige Resultate erzielt. Unser System aus akkurater Arbeit im Weinberg, jahrelanger Arbeit mit biodynamischen Präparaten und langjährigem Humusaufbau trägt seine Früchte. Unsere Weinberge kommen mit Trockenperioden gut zurecht, genauso wie mit intensiven Regenfällen. Ihre Stressresistenz steigert sich von Jahr zu Jahr. Gerade in einem komplizierten Jahr wie diesem ist uns das wieder bewusst geworden.

Der Winter war warm und überaus trocken, gerade in den Monaten Februar, März und April hat es kaum geregnet. Mai, Juni und Juli waren dafür sehr feucht mit Niederschlägen fast an jedem zweiten Tag. Ende Juli und Ende August gab es dann zwei Hitzeperioden mit Temperaturen bis zu 40 Grad. Der Herbst war zum Glück traumhaft mit sechs Wochen bestem Wetter, unterbrochen von lediglich einem Regentag Mitte September. So konnten wir zwischen 5. September und 18. Oktober jeden Tag zur Lese nutzen und Weinberg für Weinberg zum optimalen Reifezeitpunkt ernten. Erstaunlicherweise konnten die Hitzephasen unseren Reben nichts anhaben. Die Trauben konservierten eine frische Säure und blieben moderat im Zuckergehalt. Perfekte Aromareife mit moderatem Alkohol und knackiger Säure ist genau das, was wir wollen.

Notizie dalla cantina e dal vigneto

Retrospettiva:
l'annata 2023

2023 – un anno di sfide che ci ha dimostrato come impegno e meticolosità si ripaghino sempre. Nonostante le condizioni climatiche tutt'altro che semplici, abbiamo infatti conseguito risultati eccellenti. Il nostro approccio, basato su un lavoro accurato in vigna e anni di utilizzo di preparati biodinamici e di formazione di humus, dà i suoi frutti. I nostri vigneti riescono a superare bene i periodi di siccità, ma anche le precipitazioni intense. La loro resistenza allo stress cresce di anno in anno, e questo 2023 così complicato ce lo ha confermato una volta di più.

»I nostri vigneti riescono a superare bene i periodi di siccità, ma anche le precipitazioni intense.«

L'inverno è stato caldo e decisamente asciutto: nei mesi di febbraio, marzo e aprile non ha quasi piovuto. Maggio, giugno e luglio sono stati invece molto bagnati, con precipitazioni praticamente un giorno sì e un giorno no. A fine luglio e fine agosto abbiamo poi registrato due periodi di caldo estremo, con temperature fino a 40 gradi. Per fortuna è seguito un autunno splendido, con sei settimane di tempo perfetto interrotto da un solo giorno di pioggia a metà settembre.

News from the cellar and vineyards

In retrospect:
the 2023 wine year

2023 was a challenging year, one that showed that diligence and painstaking work really pay off. Although the weather conditions were far from ideal, we still achieved great results. Our system of meticulous work in the vineyard, years of experience with biodynamic preparations and many years of humus build-up are clearly bearing fruit. Our vineyards cope well with both drought and periods of heavy rainfall. Their resistance to stress increases from year to year. This is something we again became very much aware of in such a complicated year as 2023.

The winter was warm and extremely dry, with hardly any rain in February, March and April. May, June and July were very wet with rainfall almost every other day. At the end of July and the end of August, there were two hot spells with temperatures of up to 40 degrees. Fortunately, the fall was fantastic with six weeks of perfect weather, interrupted by just one day of rain in mid-September.

As a result, we were able to pick grapes every day between September 5 and October 18, harvesting vineyard after vineyard with the grapes at optimum ripeness. Surprisingly, the hot spells did not cause any problems for our vines. The grapes retained a fresh acidity combined with a moderate sugar content. Perfect aromatic ripeness with reasonable levels of alcohol and crisp acidity is exactly what we are aiming for, and the 2023 vintage is set to deliver exactly that.

»Natürliche Spontangärung ist eine wunderbare Sache, um die Individualität des Terroirs in die Flasche zu bekommen.«

2023 geht genau in diese Richtung. Ob es Wetterglück oder der Effekt unserer biodynamischen Wirtschaftsweise ist, lässt sich schwer sagen. Wir sehen jedoch ganz konkret, dass unsere rhythmische Präparatearbeit unsere Weinberge von Jahr zu Jahr resilienter macht.

Wie immer begannen wir die Lese in Terlan in unseren besten Sauvignon Blanc-Parzellen für den Liebenaich und den Tannenberg. In diesen ersten Septemberwochen wurde es an den Nachmittagen sehr warm. Daher haben wir die Lese auf die kühlen Morgenstunden beschränkt. Weißweintrauben und Pinot Noir wollen wir kühl zur Verarbeitung bringen, und so starteten wir mit der Arbeit um fünf Uhr morgens und endeten spätestens um die Mittagszeit.

Kühle und integre Trauben in den Keller zu bringen ist wichtig, um die Frucht und die Frische zu erhalten. Da wir in der Kelterung keinen Schwefel und keine Reinzuchthefen verwenden, hat das bei uns eine zusätzliche Dimension. Natürliche Spontangärung ist eine wunderbare Sache, um die Individualität des Terroirs in die Flasche zu bekommen. Andererseits ist es ein schmaler Grat, auf dem man sich bewegt, und jede kleine Unachtsamkeit wird mit unfeinen Aromen bestraft. In dieser heiklen Phase behandeln wir deshalb unsere Trauben wie rohe Eier und achten auf jedes Detail, um sie vor Oxidation und unerwünschten Entwicklungen zu schützen.

Leichter geht es natürlich, wenn uns wie dieses Jahr traumhaftes Herbstwetter hilft. Stressfrei konnten wir nach der einzigen kurzen Regenphase unsere Chardonnays für den Sophie, den Vernatsch aus dem Keil, den Lagrein in Rubatsch und schlussendlich unsere Roten für die Cuvées in den Keller bringen. Ausnahmsweise haben wir 2023 die Lese mit einer wei-

La vendemmia si è dunque svolta senza interruzioni dal 5 settembre al 18 ottobre e, un vigneto dopo l'altro, siamo riusciti a raccogliere le nostre uve al punto di maturazione ottimale. Sorprendentemente, le nostre viti non hanno patito nemmeno le fasi di caldo estremo: l'uva ha conservato una fresca acidità e una concentrazione zuccherina moderata. Quello che vogliamo è una perfetta maturità aromatica con un contenuto alcolico equilibrato e una componente acida vivace e l'annata 2023 va proprio in questa direzione.

È difficile dire se il merito sia dell'andamento climatico o delle nostre pratiche biodinamiche: notiamo però senza ombra di dubbio che l'impiego sistematico dei preparati aumenta anno dopo anno la resilienza delle nostre vigne.

Come sempre la vendemmia è partita da Terlan, nei nostri migliori appezzamenti di Sauvignon Blanc destinati al Liebenaich e al Tannenberg. Poiché nelle prime settimane di settembre i pomeriggi erano molto caldi, abbiamo limitato la raccolta alle ore più fresche del mattino. Le uve destinate ai vini bianchi e al Pinot Nero vanno infatti lavorate a basse temperature; quindi, abbiamo iniziato a raccogliere alle cinque di mattina finendo al più tardi verso mezzogiorno.

Mettere in cantina grappoli freschi e integri è importante per preservarne la componente fresca e fruttata, e lo è ancor più per noi che non utilizziamo lieviti selezionati né zolfo nella torchiatura. La fermentazione naturale spontanea ha infatti il grande pregio di portare nella bottiglia la personalità del terroir, ma è anche un difficile esercizio di equilibrio, poiché la minima disattenzione viene punita con aromi sgradevoli. In questa fase così delicata trattiamo perciò la nostra uva come se fosse di cristallo, prestando attenzione a ogni minimo dettaglio per proteggerla dall'ossidazione e da altri potenziali rischi.

»Mettere in cantina grappoli freschi e integri è importante per preservarne la componente fresca e fruttata.«

It is difficult to say whether we were just fortunate with the weather or whether our biodynamic methods were the decisive factor. At all events, we can say that applications of biodynamic preparations make our vineyards more resilient from year to year.

As always, we began the harvest in Terlan at the best Sauvignon Blanc sites for our Liebenaich and Tannenberg wines. In these first weeks of September, it was hot in the afternoons, and so we restricted the harvesting to the cool morning hours. White wine and Pinot Noir grapes want to be brought in when cool, and we started work at five in the morning and finished by midday at the latest.

»At all events, we can say that applications of biodynamic preparations make our vineyards more resilient from year to year.«

It is important that the grapes arrive in the cellar cool and in perfect condition in order to preserve their fruit and freshness. As we do not use sulphur or added yeast in the vinification process, this is all the more relevant. Natural spontaneous fermentation is a wonderful way to capture the individuality of the terroir in the bottle. On the other hand, it is a fine line to walk; even the slightest carelessness will be punished with undesirable aromas. In this delicate phase, we therefore treat our grapes with the utmost care and pay close attention to every detail to protect them from oxidation and negative developments.

Of course, it is easier when we have fantastic weather in the fall like this year. After the one short period of rain, we were able to bring in the grapes without any hassles: the Chardonnay for our Sophie, the Schiava from the Keil, the Lagrein from Rubatsch, and finally our reds for the cuvées. Unusually, we concluded the 2023 harvest with a white variety, namely the Goldener Muscat.

We are exceptionally happy with the new vintage. We feel that we are gradually getting to the point we were dreaming of in 2005 when we decided

Willkommener Regen | Pioviggia di benvenuto | Welcome rain



Beratung | Consulenza | Counselling



ßen Sorte, und zwar mit dem Goldmuskateller abgeschlossen.

Der aktuelle Jahrgang macht uns außergewöhnlich glücklich. Wir haben das Gefühl, dass wir Schritt für Schritt dort hinkommen, wovon wir 2005 bei der Entscheidung zur Umstellung auf Biodynamik geträumt haben: hohe physiologische Reife mit moderater Zuckerreife.

Die Weißweine zeigen sich mit mineralischer Frucht in der Nase, Nerv und Spannung am Gaumen und Leichtigkeit im saftigen Abgang. Dichte ausdrucksstarke Weine, die zugleich große Trinkfreude bereiten. Vielversprechend ist die Kombination von viel reifer Frucht mit fordernder Säure und relativ moderatem Alkohol. Ich denke, die 2023er Weißweine werden in der Jugend mit ihrem kühlen Charakter recht herausfordernd sein, mit ein bisschen Geduld, aber mit ihrem großen Reifepotenzial punkten.

Die Rotweine sind von reifer Frucht und dichten Tanninen geprägt. Sie versprechen, Zugänglichkeit in der Jugend mit großen Reifepotenzial zu vereinen.

Das ist natürlich nur eine erste Momentaufnahme. Unsere Weißweine haben noch sechs bis elf Monate auf der Hefe in den großen Holzfässern vor sich, unsere Rotweine liegen ein Jahr bis eineinhalb Jahre in den Barriques. Da kann und soll noch einiges passieren. Die Voraussetzungen sind mehr als gut, und alle Anzeichen sprechen für einen ausgezeichneten Jahrgang.

Wenn ich den Jahrgang mit den vorhergehenden vergleiche, fallen mir bei Frucht und Struktur Parallelen zu 2016 auf, aber mit einer Stufe mehr an Säure und einem halben bis einem Grad weniger Alkohol. 🍷

Certo, un autunno dal clima perfetto come quello del 2023 ci aiuta molto. Dopo un'unica breve fase di pioggia abbiamo potuto mettere in cantina in tutta tranquillità i nostri Chardonnay per il Sophie, la Schiava del Keil, il Lagrein a Rubatsch e infine i nostri rossi per le cuvées. Eccezionalmente, quest'anno abbiamo concluso la vendemmia con una varietà bianca: il moscato giallo.

Siamo estremamente soddisfatti di quest'annata. Ci sembra che si stia realizzando passo dopo passo il sogno che ci ha guidato da quando, nel 2005, decidemmo di passare alla biodynamica: ottenere un'elevata maturità fisiologica con una moderata maturità zuccherina.

I bianchi si presentano al naso con una fruttata mineralità, al palato esprimono tensione e slancio, leggeri e succosi nel finale. Sono vini avvolgenti ed espressivi, e al tempo stesso appaganti. Molto promettente la combinazione di spiccati aromi di frutta matura, acidità marcata e contenuto alcolico relativamente moderato. Credo che i bianchi del 2023 saranno sfidanti da giovani per il loro carattere fresco, ma con po' di pazienza sapranno sfruttare il loro grande potenziale di invecchiamento.

I rossi sono caratterizzati da note di frutta matura e tannini avvolgenti. Ci aspettiamo vini giovani di grande piacevolezza, ma con un notevole potenziale di invecchiamento.

Questa naturalmente non è che la prima impressione. I nostri vini bianchi dovranno stare ancora tra i sei e gli undici mesi sui lieviti nelle grandi botti di legno, mentre i rossi trascorreranno ancora un anno o un anno mezzo in barrique. Ancora molto può e deve accadere. I presupposti sono comunque più che buoni e tutto fa presagire un'annata eccellente.

Paragonando quest'annata alle precedenti, per le note fruttate e la struttura mi ricorda il 2016, ma con un livello di acidità appena superiore e mezzo grado o un grado di alcol in meno. 🍷

to change over to biodynamics: high physiological ripeness combined with moderate sugar content.

The white wines present with mineral fruit on the nose, nerve and tension on the palate and a light yet juicy finish – concentrated, expressive wines that are a pleasure to drink. The combination of abundant ripe fruit with assertive acidity and relatively moderate alcohol content is highly promising. I think the 2023 white wines will be quite challenging in their youth with their cool character, but with a little patience they will score with great ageing potential.

The red wines present with ripe fruit and dense tannins. They promise to combine accessibility in their youth with excellent ageing potential.

»We feel that we are gradually getting to the point we were dreaming of in 2005 when we decided to change over to biodynamics: high physiological ripeness combined with moderate sugar content.«

Of course, this is just an initial assessment. Our white wines still have six to eleven months on the lees in large wooden barrels ahead of them. The reds are aged in barriques for twelve to eighteen months. A lot can and should still happen in that time. The preconditions are more than promising and all signs point to an excellent vintage.

Comparing the vintage with previous years, I notice parallels to 2016 in terms of fruit and structure, but with one level more acidity and half a degree to one degree less alcohol. 🍷

Gesegnter Herbst | Autunno benedetto | Blessed autumn



Aromapaket | Pacchetto aromatico | Flavour package



Helmuth Zozin, Winemaker





The Times They Are a-Changin'

20 Jahre Keller im Weinberg
La "cantina sotto il vigneto" compie 20 anni
20th anniversary of the cellar in the vineyard

von | di | by
Barbara von Hartungen

Je nach Blickwinkel sind 20 Jahre wenig oder viel. Die Biodynamie lehrt uns, das winzig Kleine zu sehen und zugleich das große Ganze. Auf diese Weise schauen wir heute auf den Keller im Weinberg, mit dem wir seit 20 Jahren leben und arbeiten.

Ort der Verwandlung von Trauben in Wein, Arbeitsplatz und Welt gewordene Vision für das Unternehmen: Was kann ein Bauwerk alles sein?

Weil wir biodynamisch arbeiten, denken wir in Prozessen und heißen Veränderungen willkommen. Auch was den Keller betrifft, der nur auf den ersten Blick wie unveränderliche Materie wirkt.

20 Jahre ist er nun alt. Wenig im Vergleich zum Ansitz, der mit 412 Jahren die Spuren der Zeit voller Eleganz trägt und uns vormacht, wie das geht: in Würde altern.

Wie weit ist der Keller im Weinberg in seinen ersten 20 Jahren gekommen auf diesem Weg? Wann, wie und wo ist er angekommen in der Landschaft, in den Köpfen, im Leben der Menschen?

Emotionen, Überlegungen, Kommentare zum „neuen“ Keller im Weinberg aus verschiedenen Richtungen.

Vent'anni sono pochi o molti, a seconda dei punti di vista. La biodinamica ci insegna a vedere sia il microscopico che la grandezza dell'insieme, e così guardiamo oggi alla "cantina sotto il vigneto" che da vent'anni è parte del nostro lavoro e della nostra vita.

Luogo di trasformazione dell'uva in vino, posto di lavoro, visione aziendale tradotta in realtà: un fabbricato può essere tutto questo?

Lavorando col metodo biodinamico ragioniamo in termini di processi e accogliamo il cambiamento, anche quando si tratta di una materia solo apparentemente immutabile come una cantina.

La nostra cantina compie 20 anni. Pochi, se li paragoniamo all'età della tenuta, che ne ha 412 portati con grande eleganza e ci insegna come invecchiare con dignità.

Ma dov'è arrivata la "cantina sotto il vigneto" nei suoi primi vent'anni? Quando, come e dove ha saputo integrarsi nel paesaggio, nelle menti, nella vita delle persone?

Ecco alcune emozioni, riflessioni e commenti sulla "nuova" cantina.

Depending on your point of view, twenty years is either a little or a lot. In biodynamics, we learn to see both the tiny details and the big picture. This is also how we look at the cellar in the vineyard today, which we have been living and working with for the past twenty years.

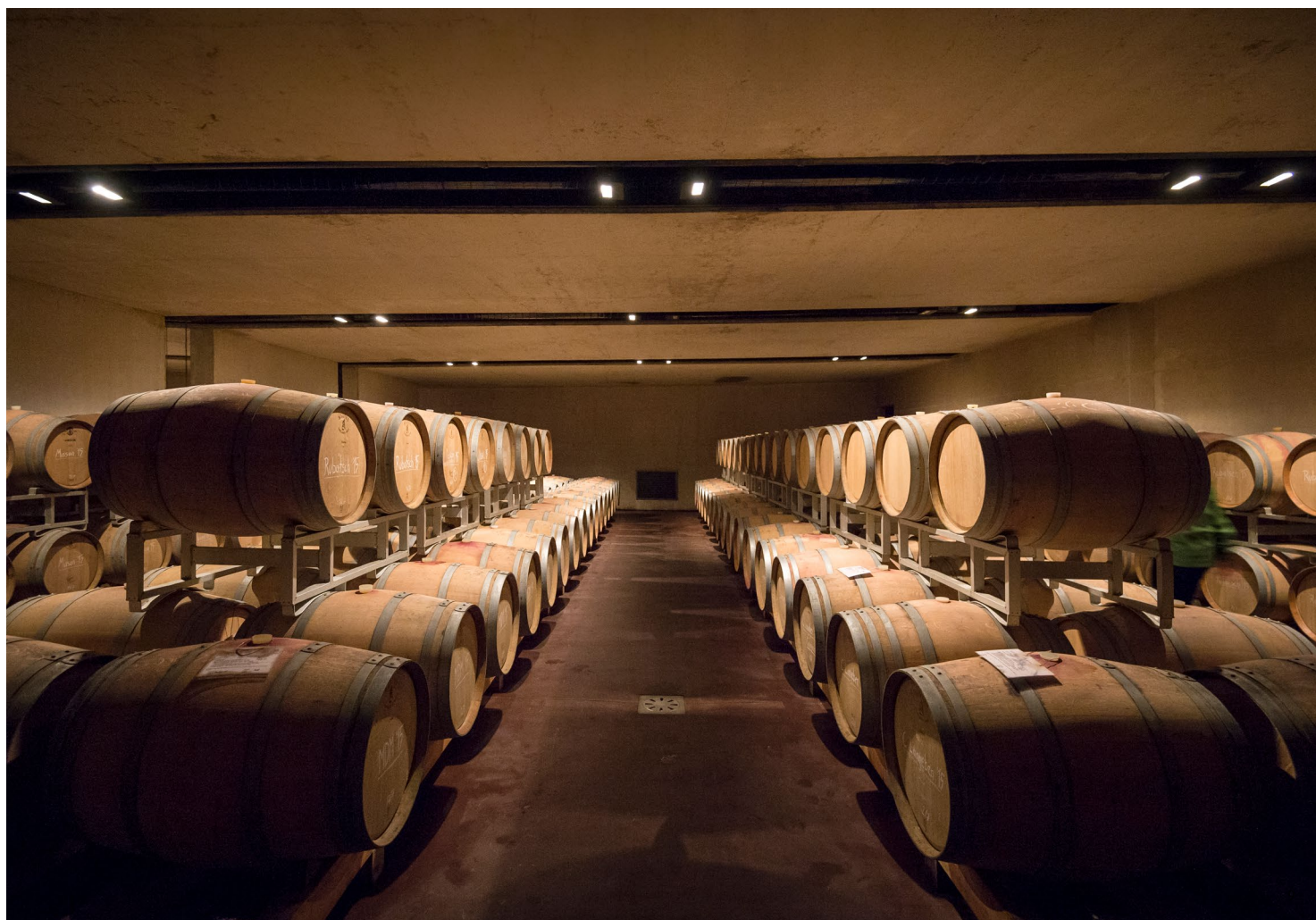
A place where grapes are transformed into wine, a workplace, and a winery vision that has become winery reality: How can one building be everything?

Because we work in accordance with biodynamic principles, we think in terms of processes and welcome change. This also applies to the cellar, which seems to be immutable matter at first sight only.

It is now twenty years old. That is not much compared to the manor house, which – at 412 – bears the marks of time with elegance and shows us how to age gracefully.

How far has the cellar in the vineyard come along this path in its first twenty years? When, how and where did it become an integral part of the landscape, of people's minds and lives?

Below we offer feelings, reflections and comments on the "new" cellar in the vineyard from different perspectives.





Michael Goëss-Enzenberg
Der dritte Architekt

20 Jahre nach seiner Eröffnung möchte ich die Architektur und den Bau nur streifen und vielmehr über das sinnieren, was der Bau bewirkt hat. Dafür bediene ich mich eines Begriffs, den unser Architekt Walter Angonese prägte: „weiterbauen“.

Das Prozesshafte in diesem Begriff passt perfekt zu unserer Arbeitsweise als biodynamisches Weingut. Das dazugehörige Bauwerk muss fest, solide und auf Dauer ausgelegt sein und zugleich Veränderung zulassen, ja fördern.

Bald nachdem wir begonnen hatten, in Manincor Wein zu produzieren, wurde klar, dass wir einen größeren Keller brauchen würden. Mit dem Nachdenken über den Keller nahm auch unsere Vision für Manincor Konturen an.

„Der dritte Architekt“ – so wurde ich zeitweise genannt, weil ich stets involviert war und meine Ideen einbrachte. Vielleicht spricht Walter Angonese auch deshalb von „mitgelebter und mitgelittener“ Architektur.

Nach 20 Jahren zeigt sich: Das Bauwerk passt zu uns als Familie und als Unternehmen. Neben allen Ansprüchen, die es bereits erfüllt, lässt es Platz für Entwicklung.

Es ist ein Ort, wo künftig unser Sohn Kassian seine Persönlichkeit einbringen kann. An manchen Tagen bleibt mein Blick am Spiel der Sonne an einer Wand im Keller hängen. Oder ich freue mich an gut alternden Materialien.

Wenn ich mit Gästen in unserem Verkostungsraum mit Blick auf den Kalterer See bin, kommen oft ein paar Hühner vorbei und schauen uns von draußen zu. Das wärmt mein Herz und ist für mich ein Beweis dafür, dass der Keller bei uns angekommen ist.

Michael Goëss-Enzenberg
Il terzo architetto

A vent'anni dall'inaugurazione, vorrei soffermarmi solo brevemente sull'architettura e la realizzazione di quest'opera per riflettere invece su ciò che essa ha prodotto. Per farlo riprenderò un principio caro al nostro architetto Walter Angonese: “costruire in continuità”.

Esso implica infatti un processo e si sposa alla perfezione con l'impostazione biodinamica della nostra azienda vinicola. L'opera che lo rappresenta deve essere forte, solida e durevole, ma nel contempo consentire, anzi favorire il cambiamento.

Quando abbiamo iniziato a produrre vino a Manincor ci siamo subito resi conto che avremmo avuto bisogno di una cantina più grande. Riflettendo sulla cantina abbiamo progressivamente messo a fuoco anche la nostra visione di Manincor.

A un certo punto mi chiamavano “il terzo architetto”, perché ero molto partecipe e volevo contribuire con le mie idee. Forse anche per questo Walter Angonese parla di un'architettura “vissuta e sofferta”.

A distanza di vent'anni posso dire che l'opera risponde alle nostre esigenze, sia come famiglia che come azienda. Oltre a svolgere tutte le sue attuali funzioni, essa lascia spazio allo sviluppo ed è un luogo in cui in futuro anche nostro figlio Kassian potrà esprimere la sua personalità.

Ci sono giorni in cui mi fermo ad ammirare i riflessi del sole su una parete della cantina, o mi rallegro nel vedere che i materiali invecchiano bene.

Capita anche che, mentre mi trovo con degli ospiti nella nostra sala degustazione con vista sul Lago di Caldaro, all'esterno qualche gallina si fermi a osservarci. Sono cose che mi scaldano il cuore perché dimostrano che la cantina si è integrata nella nostra vita.

Michael Goëss-Enzenberg
The third architect

Twenty years after the opening, I will only touch on the architecture and the building and instead reflect on what the cellar has achieved. To do this, I will use a formulation employed by our architect Walter Angonese: “keep on building”.

The processual aspect of this expression fits in perfectly with our mode of working as a biodynamic winery. The relevant structure must be firm, solid and built to last, while at the same time allowing and even encouraging change.

Soon after we started producing wine in Manincor, it became obvious that we would need a larger cellar. Our thinking about the cellar also helped us shape our vision for Manincor.

“The third architect” – this is what I was sometimes called because I was always involved and always contributed my ideas. Perhaps this is why Walter Angonese speaks of architecture as “shared experience and suffering”.

After twenty years, it is clear that the building suits us as a family and as a winery. In addition to all the requirements it meets today, it also leaves room for further development. It is a place where our son Kassian will be able to make his own contribution in the future.

On some days, my eye is caught by the play of sunlight on a wall of the cellar. Or I take pleasure in materials that are ageing well.

When I am with guests in our tasting room with the view of Lake Caldaro, a few chickens often come by and watch us from outside. That warms my heart and is proof to me that the cellar is accepted as an integral part of winery life.



2004





2024



Sophie Goëss-Enzenberg

Die Möglichkeit einer Zukunft

Just zum 20. Geburtstag unseres Kellers sind mein Mann und ich von Manincor nach Schloss Campan in Kaltern-Mitterdorf gezogen. Die Zeit, als der Keller seinen Betrieb aufnahm, war eine ähnliche Zäsur. Der Keller ist für unser Unternehmen ein Leuchtturmprojekt. Mit der Qualität, der Konzeption, der Architektur und des Baus legten wir uns selbst die Latte hoch. Wir konnten jedoch alle Herausforderungen in – oft sehr leidenschaftlichen – Diskussionen klären.

Mir war wichtig, mit dem Keller etwas zu schaffen, das über uns hinausweist. Die Möglichkeit einer Zukunft für kommende Generationen.

Walter Angonese, unser geschätzter Architekt, spricht von der „Besetzbarkeit“ eines Bauwerks. Für mich heißt das, wie wir als Familie das Bauwerk „besetzt“ haben; wie wir es in unser Leben und unsere Arbeit integrierten. Und auch, wie es uns in Besitz genommen hat.

Wir haben gemeinsam Geschichten „erlebt“, Räume aufgeladen mit dem Leben von 20 Jahren. Viele Besucherinnen und Besucher habe ich selbst durch den Keller geführt und mich immer wieder an ihm erfreut.

Für mich fühlt sich unser Keller an wie ein Ameisenhaufen: betriebsam und geordnet. – Ich freue mich über den glücklichen Zufall, der uns das Kunstwerk auf der Betonmauer zum Keller zuführte: große Ameisen aus Metall.

Sophie Goëss-Enzenberg

La possibilità di un futuro

Nell'anno in cui la nostra cantina festeggia il ventennale, mio marito e io ci siamo trasferiti da Manincor a Castel Campan, a Caldaro – Villa di Mezzo. È un momento di svolta, come lo fu l'inaugurazione della cantina.

Per la nostra azienda la cantina è un progetto simbolo. Ci siamo dati standard molto elevati in termini di qualità, concezione, architettura e costruzione, ma dopo discussioni anche accalorate siamo riusciti a sciogliere tutti i nodi.

Mi premeva creare qualcosa che proseguisse anche dopo di noi, con la possibilità di un futuro per le generazioni a venire.

Il nostro stimato architetto Walter Angonese parla di “occupabilità” di un fabbricato. Per me sono importanti sia il modo in cui noi abbiamo occupato quest'opera come famiglia, integrandola nella nostra vita e nel nostro lavoro, sia il modo in cui essa si è appropriata di noi.

Insieme abbiamo vissuto storie, riempiendo gli spazi di vent'anni di vita. Io stessa ho guidato moltissimi visitatori e visitatrici attraverso la cantina, riscoprendone ogni volta il fascino.

La nostra cantina mi ricorda un formicaio, operoso e ordinato. È una bella e fortunata coincidenza che l'opera d'arte che decora il muro di calcestruzzo all'ingresso della cantina rappresenti proprio delle grandi formiche metalliche.

Sophie Goëss-Enzenberg

Potential for the future

Right on the 20th anniversary of our cellar, my husband and I moved from Manincor to Castel Campan in the Mitterdorf district of Caldaro. The time when the cellar went operational was a similar turning point.

The cellar is a flagship project for our company. We set the bar high for ourselves with the quality of the design, architecture and construction. And yet we were able to resolve all the challenges through – often very passionate – debate.

With the cellar, I considered it important to create something that transcends us, something with potential for the future, for future generations.

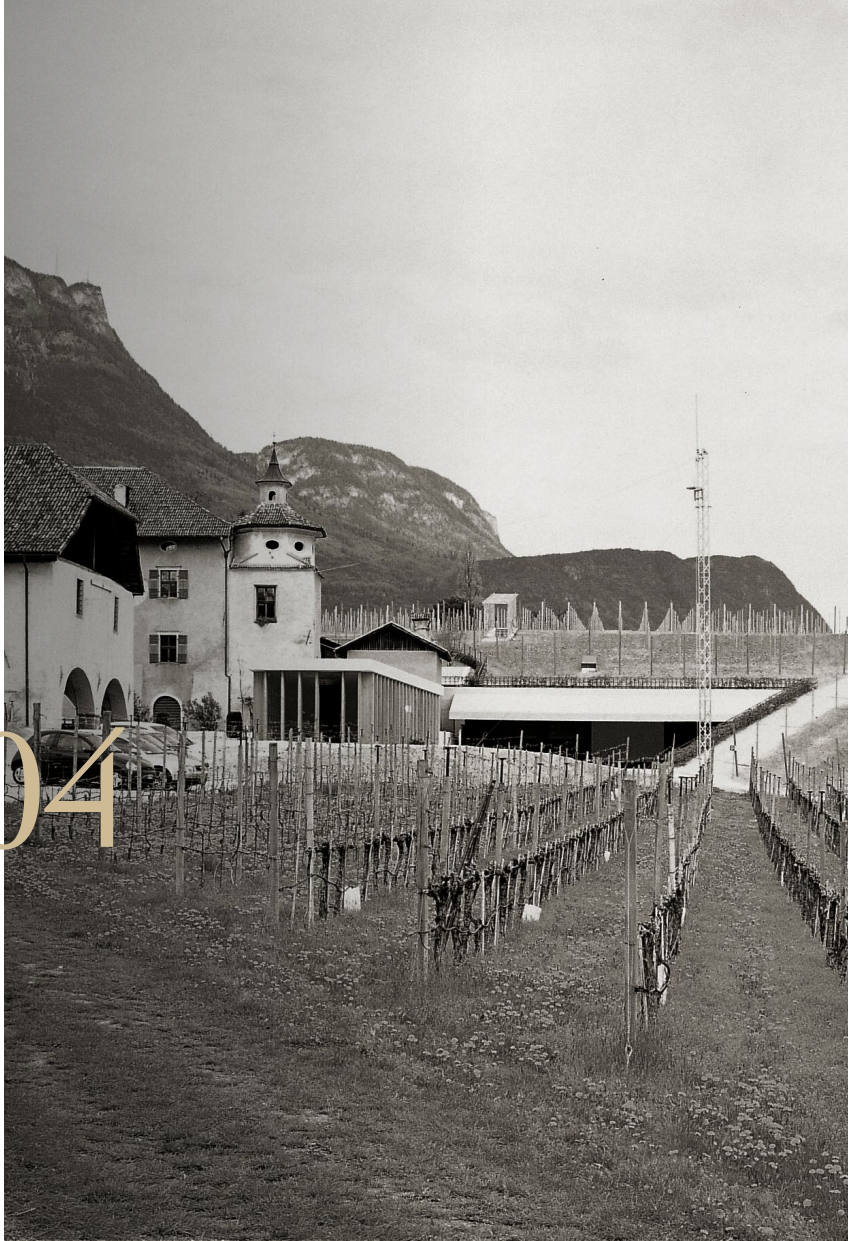
Walter Angonese, our esteemed architect, talks about the “possessability” of a building. For me, this means how we as a family “took possession” of the building; how we integrated it into our lives and work. And also how it has taken possession of us.

We have experienced much together and filled rooms with twenty years of life. I have myself guided many visitors through the cellar; it has given me pleasure over and over again.

Our cellar feels like an anthill to me: busy and orderly. – I'm so pleased with the lucky coincidence that led us to the work of art on the concrete wall to the cellar: large metal ants.



2004



Helmuth Zozin, Winemaker

Work in progress

2008 kam ich nach Manincor, der Keller war schon einige Jahre in Betrieb. Mein Fokus liegt auf der Funktionalität des Bauwerks. Es bietet alles, um Wein so zu produzieren, wie wir es wollen.

Ich sehe den Keller als „work in progress“. Zu Ende gebaut ist nie, heißt es, und unser Keller ist für dieses Konzept bestens geeignet. Damit wird er feingeschliffen und immer besser nutzbar.

Als Biodynamiker sind mir Mikroorganismen im Keller willkommen. Ein Bauwerk setzt so manches an, erodiert an einigen Stellen und wird naturgemäß älter. Die Frage ist immer, ob die Veränderungen unseren Qualitätsanspruch unterstützen oder ihm entgegenwirken.

Generell muss für mich die Form der Funktion folgen. Sie darf ihr nicht im Weg stehen. Funktion besitzt Eindeutigkeit, Form und Ästhetik sind mehrdeutig. Unser Keller ist eine Hülle für unser Tun und bietet uns alle entsprechenden Möglichkeiten.

Helmuth Zozin, Winemaker

Work in progress

Quando arrivai a Manincor, nel 2008, la cantina era già operativa da alcuni anni. Io mi concentro principalmente sulla funzionalità dell'opera e posso dire che essa offre tutto ciò che occorre per produrre il vino come vogliamo.

Per me una cantina è un “work in progress”. Si dice che non si finisca mai di costruire, e la nostra cantina ne è una dimostrazione. Essa si affina man mano, divenendo così sempre più funzionale.

Seguo i principi della biodinamica, perciò apprezzo molto la presenza di microorganismi in cantina. In ogni fabbricato si formano depositi, si erodono alcuni punti e la struttura naturalmente invecchia. Certo, bisogna vedere se i cambiamenti giovano o nuocciono alla qualità che perseguiamo.

In linea di massima, per me la forma segue la funzione e non la deve ostacolare. La funzione è univoca, mentre la forma e l'estetica sono polivalenti. La nostra cantina è l'involucro all'interno del quale agiamo e ci offre tutte le condizioni per farlo.

Helmuth Zozin, Winemaker

Work in progress

I came to Manincor in 2008, when the cellar had already been in operation for several years. My focus is on the functionality of the building. It has everything we need to produce wine the way we want it.

I see the cellar as “work in progress”. A building is never finished, they say, and our cellar is a perfect example. It is constantly being honed and made still more fit for purpose.

As a biodynamicist, I welcome microorganisms in the cellar. A building accumulates many things, erodes in places and naturally gets older. The question is always whether the changes support or oppose our quality standards.

In general, I believe that form must follow function. It must not stand in its way. Function is unambiguous; form and aesthetics are ambiguous. Our cellar is a physical shell for what we do and offers us all the relevant possibilities.





Kassian Goëss-Enzenberg

Der Keller und die Zukunft

Sechs Jahre alt war ich, als der Bau begann. Am Wochenende, als die Lkws fort waren, wurde es ruhig. Ich bestaunte das riesige Loch und sammelte Steine jeder Art, jeder Farbe.

Heute sehe ich einen hochmodernen Keller. Auch nach 20 Jahren noch und auch aus dem Blickwinkel meiner Generation. Er ist zeitlos und doch zeitgemäß.

In zwei Jahren wird die Betriebsübergabe stattfinden. Das befeuert meine Ideen und Visionen. Wie wäre es, den Keller zu erweitern? Vor allem, um noch schonender und filigraner mit unseren Früchten umzugehen?

Das Kellerkonzept war extrem ausgeklügelt. Im Lauf von 20 Jahren ergaben sich dennoch Optimierungspotenziale. Ein Beispiel ist ein kleines Wasseraufbereitungswerk, um mit der Ressource Wasser noch schonender umzugehen.

Der Keller hat einen wertvollen Beitrag zum Markenaufbau geleistet. Dank des Kellers ist Manincor zu einem Anziehungspunkt an der Weinstraße geworden. Auffällig der große alte Hof und unauffällig der neue Keller unter den Weinbergen. Polarität und zugleich Symbiose von Tradition und Moderne, sichtbar in unserer Familie und in den Weinen.

Kassian Goëss-Enzenberg

La cantina e il futuro

Quando iniziarono i lavori avevo sei anni. Nei fine settimana, quando non c'erano i camion e tornava la quiete, contemplavo l'enorme scavo e raccoglievo sassi di ogni forma e colore.

Oggi vedo una cantina modernissima. Anche dopo vent'anni, e anche dal punto di vista della mia generazione. È senza tempo, eppure al passo coi tempi.

Fra due anni assumerò la guida dell'azienda. Questo accende in me idee e visioni, come quella di ampliare la cantina per migliorare ulteriormente la delicatezza con cui trattiamo le nostre uve.

Il progetto della cantina era estremamente sofisticato e preciso, ma in questi vent'anni sono emersi anche margini di ottimizzazione: per esempio, un piccolo impianto di trattamento dell'acqua per gestire in modo ancora più oculato questa preziosa risorsa.

La cantina ha dato un prezioso contributo alla costruzione del marchio. Grazie alla cantina, Manincor è diventata un punto di attrazione lungo la Strada del Vino. Si nota la grande dimora storica, ma si scopre anche la nuova cantina che scompare sotto i vigneti. Polarità e al tempo stesso simbiosi fra tradizione e modernità, proprio come nella nostra famiglia e nei nostri vini.

Kassian Goëss-Enzenberg

The cellar and the future

I was six years old when work on the cellar began. At the weekend, when the trucks had gone, everything was quiet again. I marveled at the huge hole and collected stones of every kind and color.

Today I see an ultra-modern facility – even after twenty years and from the perspective of my generation. It is both timeless and in tune with the times.

In two years' time, I will be taking over the business. That fuels my ideas and visions. How about enlarging the cellar? Above all, to handle our grapes with even greater care and sensitivity?

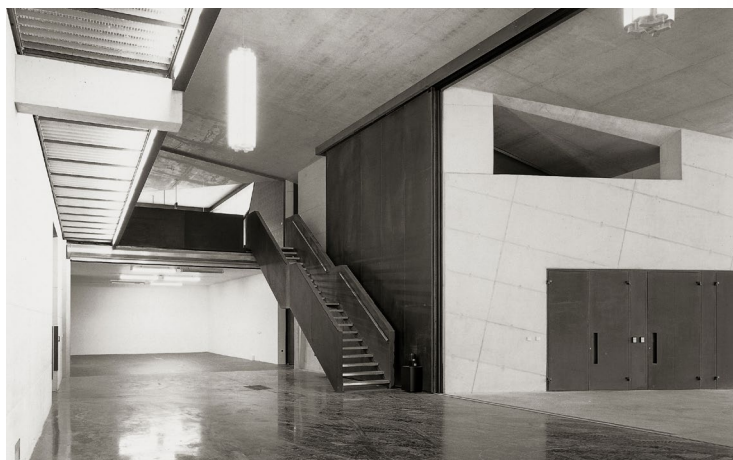
The design of the cellar was extremely well thought out. Over the course of twenty years, however, there has nevertheless been room for optimization. One example is a small water treatment plant, which enables us to make even more sparing use of our water resources.

The cellar has made a valuable contribution to building our brand. Thanks to the cellar, Manincor has become a focal point on the Wine Route. The large old manor house is very visible, while the new cellar lies almost hidden under the vineyard – a polarity and at the same time symbiosis of tradition and modernity, as expressed in the family and our wines.



2024





Walter Angonese

Angemessen & zeitgenössisch

Unser gemeinsames Projekt ist jetzt richtig erwachsen und erfahren geworden, und das freut mich sehr. Als wir, Graf Michael und ich 2000 – 2001 (gemeinsam mit Rainer Köberl und unter der Mitarbeit von Silvia Boday) begonnen haben, über einen Kellerneubau beim Ansitz Manincor nachzudenken, war es uns wichtig, dieses raumprogrammatisch sehr ambitionierte Projekt präzise in das Ensemble und die umliegende Landschaft einzubetten, dem Ansitz und seiner über vierhundertjährigen Geschichte Reverenz zu erweisen, an Manincor sozusagen „weiterzubauen“.

Ich glaube – der große Erfolg auch in der Architektur- und Kunstszene legt Zeugnis davon ab – wir haben etwas „Angemessenes“ gebaut. Angemessenheit ist ein wichtiger Wert in meiner Architekturauffassung. Zeitgenossenschaft, besonders im Hier und Jetzt verlangt nicht nach den großen Gesten, Zeitgenossenschaft ist für mich der Umgang mit der Vergangenheit projiziert auf eine mögliche Zukunft.

Es wurde sozusagen eher leise gesprochen, und heute, wo alles so wunderbar eingewachsen ist, glaube ich, dass das gut war. Innenräumlich war es uns wichtig, die Außenwahrnehmung mit charakterstarken Räumen zu kompensieren, funktional zu bauen, ohne sich nur funktionsorientiert leiten zu lassen. Räumen Würde und Erhabenheit zu geben.

Mehrere Jahre nach der Fertigstellung hat Manincor seine Liebe zur Biodynamik entdeckt. Ich frage mich oft: Wie würden wir die starken Ideen eines Rudolf Steiner und seiner für die Biodynamik so wichtigen anthroposophischen Gedanken in unser Projekt einzuweben wissen?

Aus der Dynamik dieser intensiven Auseinandersetzung mit dem Projekt und unserer zwischenzeitlichen Erfahrung würde wieder diese gebaute Symbiose entstehen, aber der anthroposophischen Energiewahrnehmung etwas mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden. Im Großen und Ganzen würde es diese wunderbare, vorwiegend unterirdische Welt bleiben.

Walter Angonese

Adeguata e contemporanea

Il nostro progetto comune è oggi adulto ed esperto, e me ne rallegro molto. Quando nel 2000 – 2001 il Conte Michael e io (insieme a Rainer Köberl e con la collaborazione di Silvia Boday) iniziammo a riflettere sulla realizzazione di una nuova cantina presso la tenuta di Manincor, pensammo subito a come integrare questo progetto dalla volumetria decisamente ambiziosa nell'insieme e nel paesaggio circostante, tributando il dovuto rispetto all'antica residenza nobiliare con i suoi oltre quattro secoli di storia e costruendo, per così dire, “in continuità” con Manincor.

Credo che abbiamo realizzato qualcosa di “adeguato”, come attesta anche il grande calore con cui il progetto è stato accolto nel mondo dell'architettura e dell'arte. L'adeguatezza è un valore importante nella mia concezione di architettura. La contemporaneità, specie nell'*hic et nunc*, non richiede gesti plateali: contemporaneità significa per me rapportarsi con il passato proiettandolo verso un possibile futuro.

Abbiamo optato per un linguaggio non appariscente e, oggi che il risultato è così ben integrato, credo che abbiamo fatto bene. Abbiamo voluto compensare la discrezione degli esterni creando spazi interni di grande personalità, costruiti in modo funzionale, ma senza che la funzionalità fosse l'unico principio ispiratore. Spazi che avessero dunque una loro dignità e grandezza.

Alcuni anni dopo la fine dei lavori Manincor ha scoperto la passione per la biodinamica. Spesso mi chiedo: come potremmo permeare il nostro progetto delle idee rivoluzionarie e dei principi antroposofici di Rudolf Steiner, così importanti per la biodinamica?

Ebbene, dalla dinamica di questo intenso confronto con il progetto e dall'esperienza maturata nel frattempo scaturirebbe la stessa simbiosi del costruito, solo con un'attenzione maggiore per la percezione antroposofica dell'energia. Non cambierebbe comunque nella sostanza questo meraviglioso mondo, realizzato per la maggior parte sotterranea.

Walter Angonese

Appropriate & contemporaneous

Our joint project is now really grown up and experienced, and I am very happy about that. When Count Michael and I (together with Rainer Köberl and with the collaboration of Silvia Boday) first gave thought to a new cellar for the Manincor estate in 2000 – 2001, we were very much aware of the importance of carefully blending this spatially ambitious project into the existing ensemble and the surrounding landscape, of paying homage to the estate and its more than four hundred years of history, of “keeping on building” at Manincor, as it were.

I believe – and the positive response in the architecture and art scene would seem to bear this out – that we have built something “appropriate”. Appropriateness is an important concept in my view of architecture. Contemporaneity, especially in the here and now, does not call for grand gestures; for me, contemporaneity is about handling the past projected onto a possible future.

We spoke a quiet language, so to speak, and today, now that everything is so wonderfully embedded, I think that was a good thing. With regard to the interior, we were keen to compensate for the external view with rooms of strong character, to create functional spaces without being guided solely by function, to give rooms dignity and distinction.

Several years after completion of the cellar, biodynamics came to Manincor. I often ask myself: how could we weave the powerful ideas of Rudolf Steiner and his anthroposophical thinking, which are so important for biodynamics, into the project?

From the dynamics of this intensive involvement with the project and the experiences we have gained in the meantime, this symbiosis would again be constructed, but with a little more attention paid to the anthroposophical view of energy. By and large, we would remain true to this wonderful, predominantly subterranean world.





Alistair Khamhing, Kellermeister

Unser Weinkeller in Manincor ist ein verstecktes Juwel. Er ist gut erhalten, gut durchdacht und stets auf der Höhe der Zeit. Auch nach 20 Jahren ist Manincor noch immer ein sehr modernes Weingut. Ich komme aus Australien, dort hätte man Mühe, etwas Vergleichbares zu finden. Ich schätze mich wirklich glücklich, dass ich in in Manincor gelandet bin. ☐☐☐

Alistair Khamhing, cantiniere

La cantina di Manincor è un tesoro nascosto. È ben tenuta, ben studiata e costantemente modernizzata. Dopo vent'anni è ancora una struttura assolutamente al passo coi tempi. Nel mio paese, l'Australia, sarebbe difficile trovare qualcosa di simile. Sono molto fortunato ad essere approdato a Manincor. ☐☐☐

Alistair Khamhing, cellar master

The cellar at Manincor is a hidden gem. It is well kept, well thought out and constantly updated. After twenty years it is still a very modern winery. In Australia, where I come from, you would have difficulty finding something like it. I am very fortunate to have ended up in Manincor. ☐☐☐





/// We are family

von | di | by
Michael Graf Goëss-Enzenberg

Manincors Rotweine – eine Zusammenschau

Manincor beschreitet eigene Wege, schon immer. So auch bei den Rebsorten für unsere Rotweine, die wir stets sehr sorgfältig und standortspezifisch wählen.

Unsere Rotweinlagen befinden sich in *Kaltern* mit Ausnahme der Lage Rubatsch in Siebeneich. Sie erstrecken sich von unseren wärmsten Lagen auf 220 Metern Seehöhe direkt am Kalterer See bis zum Kalterer Ortsteil Mitterdorf auf 500 Metern Seehöhe.

In unserem Sortiment finden sich die heimischen Sorten *Vernatsch* und *Lagrein* wie auch die seit 200 Jahren angesiedelten Weltsorten *Pinot Noir*, *Merlot* und die *Cabernets*. Diese wurden von meinem Vorfahren (Urururgroßvater) Erzherzog Johann von Österreich nach Südtirol gebracht.

Unter dem Einfluss des Klimawandels wird es mancherorts selbst unseren autochthonen Sorten, wie zum Beispiel *Lagrein*, schon zu warm. Die Trauben neigen dann zu einer Überreife, die Schalen werden zu dünn, und die Frucht schmeckt (uns) nicht mehr.

Daher haben wir uns seit langem nach Alternativen umgesehen und in den wärmsten Lagen unter anderem auch *Tempranillo* gepflanzt. Diese Rebsorte bringt in sehr warmen Situationen noch knackige Frucht, behält eine dicke resistente Schale und schmeckt hervorragend.

Weitere Rotweinsorten, die unser Sortiment ergänzen, sind *Petit Verdot* und *Syrab*.

Unsere *Pinot Noir*-Lagen befinden sich auf 400 bis 500 Metern Seehöhe. Die Lage Mazzon ist besonders gut geeignet, da sie als leicht gegen Süden geneigtes Plateau sehr gut ventiliert ist und vom morgendlichen Nordwind und der nachmittäglichen „Ora“ (Südwind) immer belüftet wird. So können unsere Pinots Mason und Mason di Mason optimal gesund reifen.

Für die *Merlot*- und *Cabernet-Cuvées* haben wir in den tiefer gelegenen Lagen von Manincor und Panholzer die besten Voraussetzungen.

Manincors Rotweine zeichnen sich allesamt durch eine elegante, ausgewogene Frucht und eine feine, reife Tanninstruktur aus. ///

I rossi di Manincor – in vetrina

Da sempre Manincor segue percorsi originali. Lo fa anche nella scelta dei vitigni per i suoi vini rossi, estremamente accurata e attenta alle specificità di ogni sito.

I poderi in cui produciamo i nostri rossi si trovano tutti a *Caldaro*, tranne il Rubatsch che è situato a Settequerce. Le altitudini variano dai 220 m s.l.m. degli appezzamenti più caldi, sulle rive del lago, ai 500 m s.l.m. della frazione di Villa di Mezzo.

Il nostro assortimento include varietà autoctone come la *Schiava* e il *Lagrein*, ma anche vitigni internazionali che coltiviamo ormai da 200 anni come il *Pinot Nero*, il *Merlot* e i *Cabernet*. Questi ultimi furono introdotti in Sudtirolo da un mio quadrisavolo, l'Arciduca Giovanni d'Austria.

Per effetto dei cambiamenti climatici, però, in alcune zone anche varietà autoctone come il *Lagrein* iniziano a soffrire il caldo eccessivo. In questi casi l'uva tende a sovrarmaturare, con bucce che diventano troppo sottili e aromi che non ci piacciono più.

Per questo motivo abbiamo cercato per tempo possibili alternative. Nelle zone più calde abbiamo piantato fra l'altro il *Tempranillo*, una varietà che anche a temperature molto elevate riesce a dare acini croccanti con bucce spesse e resistenti e un gusto eccellente.

Altri vitigni a bacca rossa che completano il nostro assortimento sono il *Petit Verdot* e il *Syrab*.

Gli appezzamenti dove coltiviamo il nostro *Pinot Nero* si trovano a 400-500 metri di altitudine. Il podere Mazzon è particolarmente vocato: si tratta infatti di un pianoro leggermente inclinato verso sud, molto ben ventilato in quanto accarezzato da brezze settentrionali la mattina e dall'„Ora del Garda“ il pomeriggio. Qui le uve dei nostri Pinot Mason e Mason di Mason possono maturare al meglio.

Per le *cuvées* di *Merlot* e *Cabernet* troviamo invece condizioni ottimali alle altitudini più basse dei poderi Manincor e Panholzer.

I rossi di Manincor si distinguono in generale per l'equilibrio e l'eleganza delle note fruttate e i tannini fini e maturi. ///

Manincor's red wines – an overview

Manincor goes its own way and always has done. This also applies to our red varieties, which we select with great care for the individual sites.

Our red wine sites are located in *Caldaro* except for the Rubatsch site in Siebeneich. In terms of altitude, they extend from our warmest sites at 220 meters above sea level on the shores of Lake Caldaro to the Mitterdorf district of Caldaro at 500 meters above sea level.

Our range includes the local varieties *Schiava* and *Lagrein* as well as the international varieties *Pinot Noir*, *Merlot* and the *Cabernets*, which were introduced here 200 years ago. In fact they were brought to Alto Adige by my ancestor (great-great-great-grandfather) Archduke John of Austria.

Under the influence of climate change, even our native varieties, such as *Lagrein*, are finding it too warm in some places. The grapes then tend to over-ripen; the skins become too thin and the fruit no longer tastes so good (to us).

For this reason, we started looking for alternatives some time ago and, amongst others, have planted *Tempranillo* on the warmest sites. This grape variety produces crisp fruit even in very warm conditions. It retains a thick, resilient skin and tastes excellent.

Two other red varieties in our range are *Petit Verdot* and *Syrab*.

Our *Pinot Noir* sites are located at 400 to 500 meters above sea level. The Mazzon site is particularly well suited; it lies on a slightly sloping south-facing plateau that is very well ventilated by the northerly wind in the morning and the „Ora“ in the afternoon. This allows our Mason and Mason di Mason pinots to ripen in optimum health.

The lower-lying vineyards at Manincor and Panholzer offer ideal conditions for our *Merlot* and *Cabernet cuvées*.

Manincor's red wines all have elegant, well balanced fruit flavours and a fine, ripe tannin structure. ///

MANINCOR

Club

Neues aus dem Club

Raritäten für den Club

Die Highlights des Jahres exklusiv für Manincor Clubmitglieder werden *Liebenaich Club-Edition 2019* und *Syrab Panbolzer 2019* sein.

Vom *Liebenaich 2019* gab es drei Holzfässer mit jeweils 12 Hektolitern. Eines davon war besonders! Wir hatten ca. 20% ganze Trauben am Stiel mitvergoren und bis zum Frühjahr im Fass belassen. Dafür wurden ausschließlich die lockersten Trauben mit der schönsten Gelbfärbung verwendet.

So kam es, dass das Fass einen vollkommen eigenständigen Charakter entwickelte. In der Folge beschlossen wir, einen Teil des Weins separat abzufüllen. Nicht mehr als 430 Flaschen sind es geworden. Dreieinhalb Jahre lang haben wir dem Wein Zeit gegeben, sich in der Flasche zu entwickeln. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt gekommen, um diese spezielle Selektion unseren treuesten Kunden anzubieten.

Bereits 2016 fassten wir den Entschluss, die besten Fässer unserer Cassiano-Komponenten separat abzufüllen. Sie erinnern sich: Damals haben wir damit unsere Jubiläumskiste mit je zwei Flaschen *Panbolzer*, *Kreuzleiten* und *Tatzenschroat* bestückt. 2019 war wieder ein ähnlich großartiger Jahrgang, und wir waren in der Lage, wieder ein paar Fässer abzuzwacken. Vom *Syrab Panbolzer* haben wir drei Barriques separat abgefüllt. Das bedeutet: 906 Flaschen *Syrab Panbolzer 2019* einzeln in der Holzkiste warten auf ihre Fans.

Weiters holen wir für Sie eine kleine Menge *Eichborn 2015* und *Mason di Mason 2015* aus unserem Raritätenkeller. 🍷

i Noch nicht im Club?

Eine Anmeldung genügt, und schon ist man Clubmitglied. Unser Willkommensgeschenk: 250 Statuspunkte. Alle Infos zu den Mitgliedschaften finden sich auf unserer Website. Am schönsten ist eine Anmeldung bei einem Besuch in unserem Weinverkauf in Kaltern.

Novità dal Manincor Club

Vini rari in esclusiva

Le proposte esclusive che quest'anno abbiamo deciso di riservare ai membri del Manincor Club sono il *Liebenaich Club-Edition 2019* e il *Syrab Panbolzer 2019*.

Per quanto riguarda il *Liebenaich 2019*, ne avevamo tre botti da 12 ettoltri ciascuna. In una di esse avevamo lasciato fermentare fino alla primavera il 20% circa di grappoli interi con i raspi, utilizzando esclusivamente quelli più spargoli e dal giallo più bello.

Questa botte ha dunque sviluppato un carattere del tutto particolare, tanto che abbiamo deciso di imbottigliare separatamente una parte del vino. Abbiamo così ottenuto non più di 430 bottiglie che abbiamo affinato per tre anni e mezzo. Ora è giunto il momento di offrire questa esclusiva selezione alla nostra clientela più affezionata.

Già nel 2016 avevamo preso la decisione di imbottigliare separatamente le botti migliori dei vini che compongono il nostro Cassiano. Come forse ricorderete, avevamo inserito nella nostra cassetta del Giubileo due bottiglie di *Panbolzer*, due di *Kreuzleiten* e due di *Tatzenschroat*. Anche nel 2019 abbiamo avuto un'annata straordinaria e abbiamo perciò dirottato un altro paio di botti. Abbiamo così riempito separatamente tre barrique di *Syrab Panbolzer* e oggi 906 bottiglie di *Syrab Panbolzer 2019*, confezionate singolarmente in cassetta di legno, attendono i loro estimatori.

Inoltre, preleveremo per voi dalla nostra cantina dei vini rari un piccolo quantitativo di *Eichborn 2015* e *Mason di Mason 2015*. 🍷

i Non fate ancora parte del Club?

Aderire è facile e come regalo di benvenuto riceverete 250 punti status. Tutte le informazioni sono disponibili sul sito, ma vi consigliamo di abbinare l'iscrizione a una visita al punto vendita della nostra tenuta a Caldaro.

News from the Club

Rarities for Club members

This year's exclusive highlights for Club members will be the *2019 Liebenaich Club Edition* and the *2019 Syrab Panbolzer*.

We had three 12-hectoliter barrels of the *2019 Liebenaich*. One of them was special! We included around 20% whole grapes on the stalk for the fermentation process and left them in the barrel until spring. Only the loosest clusters with the finest yellow coloring were used.

As a result, the barrel developed a character all of its own, and we decided to bottle some of the wine separately. We finished up with just 430 bottles. We then gave the wine three and a half years to mature in the bottle. Now the time is right to offer this special Selection wine to our most loyal customers.

Back in 2016, we decided to bottle the best barrels of our Cassiano components separately. As you may remember, we took the opportunity to place two bottles each of *Panbolzer*, *Kreuzleiten* and *Tatzenschroat* in our anniversary box. 2019 was a similarly great vintage, and we were again able to divert a few barrels. We separately bottled three barriques of the *Syrab Panbolzer*, and 906 bottles of *Syrab Panbolzer 2019* in individual wooden boxes are now waiting for the connoisseurs.

We have also fetched a limited number of bottles of *Eichborn 2015* and *Mason di Mason 2015* from the rarities cellar for you. 🍷

i Not yet a member?

You only need to register to become a Club member – and receive a welcome gift of 250 status points. Visit our website for all the relevant information. The most enjoyable way to register, by the way, is during a visit to our wine shop in Caldaro!



Gratulation! Wer klug ist, ist im Club. Und wer im Club ist, hat exklusiven Zugang zu Raritäten aus unserem Keller.

Congratulazioni! Se sei intelligente, sei nel club. E se siete nel club, avete accesso esclusivo alle rarità della nostra cantina.

Congratulations! If you're smart, you're in the club. And if you're in the club, you have exclusive access to rarities from our cellar.



Carolin & Peter Veyder-Malberg



Michael Goëss-Enzenbergs Weinempfehlung

Weitenberg ist der erste Weingarten, den Peter Veyder-Malberg gekauft hat und zugleich seine älteste Rebanlage.

Der Grüne Veltliner Weitenberg 2022 ist voller Spannung und Energie. Er drückt Peters eigenen Stil, der ganz anders ist als sonst in der Wachau üblich, wunderbar aus. Dieser Wein ist einerseits sehr feingliedrig und mineralisch, schmeckt nach nassem Stein und gemahlenem Pfeffer. Andererseits ist die Frucht gelbfruchtig nach perfekt gelesener Reife. So macht Grüve richtig Spaß!

Il consiglio di Michael Goëss-Enzenberg

Weitenberg è il primo podere acquistato da Peter Veyder-Malberg ed è anche la sua vigna più vecchia.

Il Grüner Veltliner Weitenberg 2022 spicca per tensione ed energia e rappresenta splendidamente lo stile di Peter, così diverso da quello che si incontra normalmente nella Wachau. Raffinatamente minerale, con sensazioni di pietra bagnata e pepe macinato, esso presenta nel contempo aromi di frutta gialla che testimoniano di una perfetta maturazione alla vendemmia. Un Grüner Veltliner davvero speciale!

Michael Goëss-Enzenberg's wine recommendation

Weitenberg is the first vineyard that Peter Veyder-Malberg bought and home to his oldest vines.

The Grüner Veltliner Weitenberg 2022 is packed with tension and energy. It lends perfect expression to Peter's style, which is quite different from the norm in the Wachau. The wine is very delicate and minerally, with wet stone and ground pepper on the palate plus the yellow fruitiness that comes with carefully harvesting perfectly ripe grapes. This makes Grüve a real pleasure!

Reden wir von Freunden!

Von Freundschaften, die über den Wein hinausgehen. In unserer Reihe „Flaschenpost“ kommen befreundete Winzer zu Wort, die wir als Personen und für ihre Arbeit schätzen. Sie erzählen von ihrem Zugang zu unseren Weinen – und umgekehrt portraituren wir einen ihrer Weine.

Parliamo degli amici!

Di quelle amicizie che non nascono solo dal vino. Nella nostra rubrica “Messaggi nella bottiglia” diamo la parola ad amici vignaioli che apprezziamo sia sul piano personale che professionale. Loro ci raccontano il loro rapporto con i nostri vini e noi contraccambiamo ritraendone uno dei loro.

Let's talk about friends!

About friendships that go beyond wine. In our “Message in a bottle” series, we introduce some of our vintner friends, people we respect as individuals and for their work. They tell us what our wines mean to them – and in return we describe one of their wines.

/// Weingut Veyder-Malberg

Stellen Sie sich vor, Sie sind jung, arbeiten in einer Werbeagentur und entdecken gerade die Welt des Weins. Nach und nach bemerken Sie aber, dass Sie sich nichts anderes wünschen, als eines Tages Winzer zu sein.

So in etwa erging es mir, als ich 1990 im Alter von 28 den Entschluss fasste, mich auf den Weg zu machen, um meinen Traumberuf zu erlernen.

Einziges Problem war nur: Wie wird man Winzer, wenn man familiär nicht vorbelastet ist und es auch noch keine geeignete Ausbildung dafür gibt?

Der Zufall ließ mich damals Michael Goëss-Enzenberg kennenlernen. Er kam gerade aus Kalifornien von einem Praktikum retour und riet mir ebendort – by doing – die Grundlagen des Weinbaus zu lernen. Das war der beste Rat, den mir seinerzeit jemand geben konnte.

Heute, 34 Weinern später und nach vielen Stationen in anderen Weinbaugebieten, habe ich in der Wachau mein eigenes Weingut, das ich nun mit meiner Frau Carolin gemeinsam biologisch bewirtschafte.

Was vor einem halben Leben mit dem zufälligen Kennenlernen begann, ist für uns heute eine tief empfundene Freundschaft, die sich nicht nur auf Michael und Sophie und unser Leben in der Weinwelt beschränkt, sondern mittlerweile Isabelle, Rosalie und Kassian einschließt.

Wann immer unsere Sehnsucht nach Südtirol hier im Spitzer Graben groß wird, genießen wir einen der Manincor-Weine aus unserem Keller. ///

2008 hat Peter Veyder-Malberg seine ersten Weingärten in der Wachau mit alten Grünen Veltliner- und Riesling-Reben erworben. Sein Ziel: die Terrassen mit den Trockensteinmauern, auf denen niemals Traktoren fahren, wie früher per Hand und biologisch zu bewirtschaften. Dies ist so arbeitsintensiv, dass es nur Sinn ergibt, die potenziell höchste Qualität der Trauben anzustreben. Das heißt: Es geht weniger um den Zuckergehalt der Trauben als vielmehr ihre Gesundheit (keine Botrytis!) und den pH-Wert. Peter setzt auf einen zeitgerechten Lesezeitpunkt. Daraus werden im Keller balancierte, niemals schwere, sondern trinkige Weine, die den Charakter der jeweiligen Lage deutlich zeigen. Dem Charme seiner jungen Grünen Veltliner und Rieslinge gilt es zu widerstehen, denn nach mehrjähriger Lagerung gewinnen Veyder-Malberg-Weine eine weitere Dimension.

Immaginate un giovane che lavora in un'agenzia pubblicitaria e inizia a scoprire il mondo del vino. Piano piano, però, si accorge che in realtà il suo unico desiderio è diventare un giorno viticoltore.

È più o meno quello che successe a me quando nel 1990, all'età di 28 anni, presi la decisione di partire e imparare il mestiere dei miei sogni.

C'era però un problema: come si diventa viticoltore quando non si nasce in una famiglia di vignaioli e non esiste ancora una formazione specifica?

Fu il caso a farmi incontrare proprio allora Michael Goëss-Enzenberg. Era appena tornato da uno stage in California e mi consigliò di andarci anch'io per imparare “sul campo” i fondamenti della viticoltura. Fu a quel tempo il consiglio migliore che mi si potesse dare.

Oggi, dopo 34 vendemmie e molteplici esperienze in altre zone vinicole, ho finalmente una tenuta mia nella Wachau, in Austria, e la gestisco con mia moglie Carolin secondo i principi dell'agricoltura biologica.

Quella che iniziò decine di anni fa come una conoscenza fortuita si è tramutata nel tempo in una profonda amicizia, che non si limita più solo a Michael e Sophie e al nostro comune interesse per il vino, ma include ormai anche Isabelle, Rosalie e Kassian.

E ogni volta che qui, nello Spitzer Graben, ci coglie la nostalgia dell'Alto Adige stappiamo uno dei vini Manincor che teniamo in cantina! ///

Nel 2008 Peter Veyder-Malberg acquista nella Wachau le sue prime vigne con vecchie viti di Grüner Veltliner e Riesling. Il suo obiettivo è gestire con criteri biologici e a mano come un tempo quelle terrazze con muri a secco che non hanno mai visto un trattore. La mole di lavoro è tale da avere senso solo se si punta a ottenere il massimo potenziale qualitativo delle uve. In altri termini: non conta tanto la concentrazione zuccherina, quanto la salute dei grappoli (niente botrite!) e il pH. Peter punta sulla tempistica ottimale della vendemmia per ottenere in cantina vini equilibrati, mai pesanti, che esprimono con estrema piacevolezza il carattere del loro terroir. Vale la pena di resistere al fascino giovanile dei suoi Grüner Veltliner e Riesling poiché, dopo un adeguato invecchiamento, i vini Veyder-Malberg acquistano davvero una nuova dimensione.

Just imagine: You are young, working in an advertising agency and have just discovered the world of wine. Gradually, you realize that what you really want is to become a vintner one day.

That is more or less what happened to me in 1990 when I decided, at the age of 28, to set about learning my ideal trade.

The only problem: How do you become a vintner if winemaking has never been in the family and the right training is not available anywhere?

As chance would have it, that is when I met Michael Goëss-Enzenberg. Just back from an internship in California, he advised me to go there, too, and learn the basics of viticulture by doing. That was the best advice anyone could have given me at the time.

Today, 34 vintages later and after many visits to other wine-growing regions, I have my own winery in the Wachau, which I run on organic principles together with my wife Carolin.

For us, what began as a chance meeting half a lifetime ago is now a deep friendship that is not just limited to Michael and Sophie and our lives in the world of wine but also includes Isabelle, Rosalie and Kassian.

Whenever a longing for Alto Adige overwhelms us here in the Spitzer Graben, we open a bottle of one of the Manincor wines in our cellar. ///

In 2008, Peter Veyder-Malberg acquired his first vineyards in the Wachau region with old Grüner Veltliner and Riesling vines. His goal: to farm the vines on the dry stone-walled terraces, where tractors had never driven, organically and by hand, just like in the past. This is so labor-intensive that it only makes sense if the focus is on grapes of the highest quality, meaning that it is less about the sugar content of the grapes and more about their health (no botrytis!) and pH. Peter also believes in the importance of well-timed harvesting. In the cellar, the result is well-balanced wines that are quaffable rather than heavy and clearly reveal the character of the vineyard. The charm of his young Grüner Veltliner and Riesling wines is something to be resisted, as Veyder-Malberg wines acquire a further dimension after several years of ageing.

/// Ebeneich

Manincor ist um eine Weinlage und einen Wein reicher!

Wir wollten uns eigentlich nicht vergrößern, aber zu Ebeneich konnten wir nicht nein sagen. Ebeneich ist mehr als eine Lage, es ist ein Kleinod, eine ökologische Oase zwischen 630 und 730 m.ü.M., hoch über Meran gelegen. Steil und steinig, liebevoll terrassiert, mit 1,7 ha bestehenden Weinbergen und der Möglichkeit, einen weiteren Hektar auszupflanzen, mit 350 Olivenbäumen und umgeben von 5 ha Mischwald mit wunderbaren alten Kastanienbäumen.

Ebeneich ist eine einzigartige, steile Lage in Südausrichtung, mit kargem Boden auf Granitfelsen, unterhalb der Texelgruppe mit ihren schroffen Dreitausendern. Einerseits mediterran, mit Sonne von frühmorgens bis in den späten Nachmittag, andererseits alpin mit kühlen Fallwinden am Abend.

Diese Lage wäre auch perfekt geeignet für Weißburgunder, Chardonnay oder Pinot Noir. Wir haben uns jedoch entschlossen die Ausrichtung des Vorbesitzers auf neue pilzresistente Sorten weiter zu verfolgen. Die Reben waren alle fünf Jahre alt und vital. Die Idee der ökologischen Low Impact-Oase wollen wir in Einklang mit unserer Vision eines großen Charakterweines bringen.

Souvignier Gris, Bronner und Muscaris sind im gemischten Satz Ebeneich vereint. Frucht, Mineralität und straffe Säure der drei Rebsorten ergänzen sich zu einem kristallin rassigen Wein: dezente Frucht von Birnenschalen, nussig mit nassem Stein, im Mund komplex im Ansatz, dann aber straff mit salziger Mineralität.

Ebeneich ist ein herrlicher Essensbegleiter für Fischgerichte und Meeresfrüchte, Spargel, Salate und würzigen Käse. ///

Da oggi Manincor ha un podere e un vino in più!

Non avevamo programmato di ingrandirci, ma a Ebeneich non potevamo proprio dire di no. Ebeneich è più di un podere, è un gioiello, un'oasi ecologica posta sopra Merano, fra 630 e 730 m.s.l.m.

Erto e pietroso, sapientemente terrazzato, con 1,7 ettari già vitati e un altro ettaro da piantumare eventualmente, con 350 olivi e circondato da cinque ettari di bosco ceduo con magnifici castagni antichi.

Ebeneich è un podere unico, ripido, esposto a sud, ricoperto da uno strato di terreno magro su un substrato di roccia granitica, ai piedi del Gruppo di Tessa con le sue aspre cime. Qui il clima mediterraneo, con il sole dal primo mattino al tardo pomeriggio, si alterna a quello alpino con freschi venti di caduta nelle ore serali.

Il podere sarebbe stato perfetto anche per il Pinot bianco, lo Chardonnay o il Pinot Nero, ma abbiamo deciso di mantenere l'orientamento del proprietario precedente verso nuove varietà resistenti. Le viti, tutte di cinque anni, erano belle e vitali. Abbiamo così deciso di fondere l'idea dell'oasi a basso impatto ecologico con la nostra visione di un vino di grande carattere.

Dall'unione di Souvignier Gris, Bronner e Muscaris nasce il nostro Ebeneich. Gli aromi fruttati, la mineralità e l'acidità decisa che caratterizzano i tre vitigni si integrano per dar vita a un vino cristallino e grintoso: fini sentori fruttati di buccia di pera si accompagnano a note di noce e pietra bagnata, in bocca inizialmente complesso evolve in modo deciso verso una sapida mineralità.

Ebeneich si accompagna splendidamente a piatti di pesce e frutti di mare, asparagi e insalate, formaggi piccanti. ///

Manincor is one vineyard and one wine richer!

We didn't really want to expand, but we couldn't say no to Ebeneich. Ebeneich is more than just a vineyard. It is a gem, an ecological oasis located high above Merano at between 630 and 730 meters. Steep and stony, lovingly terraced, with 1.7 hectares of existing vineyards and scope for planting a further hectare, with 350 olive trees and surrounded by 5 hectares of mixed forest with wonderful old chestnut trees.

Ebeneich is a unique, steep, south-facing site, with meagre soil on granite rock, below the soaring three-thousand-meter peaks of the Texel Mountains. It is a mix of Mediterranean, with sun from early morning until late afternoon, and Alpine, with cool downslope winds in the evening.

This site would also be perfect for Pinot Blanc, Chardonnay or Pinot Noir, but we have decided to continue the previous owner's focus on new fungus-resistant varieties. The vines were all five years old and healthy. We want to coordinate the idea of a low ecological impact oasis with our vision of a wine of great character.

The Ebeneich field blend is a mix of Souvignier Gris, Bronner and Muscaris. The fruit, minerality and taut acidity of the three grape varieties complement each other to create a crystalline racy wine: discreet fruit of pear peel, nutty with wet stone undercurrents, complex on the palate, but then taut with a salty minerality.

Ebeneich is a perfect pairing with fish and seafood dishes, asparagus and salads, and spicy cheeses. ///



MANINCOR


EBENEICH
2022
MANINCOR

Im Zeichen der Hand die den Boden bearbeitet, die Reben pflegt und die Trauben liest. Diese Weine sind klassisch, solide, auf erfreuliche Weise zugänglich.

Nel segno della mano che lavora la terra, cura le viti e coglie i grappoli. Sono vini classici, ben strutturati, di facile beva.

Under the sign of the hand which cultivates the soils, cares for and harvests the grapes. These wines are classic in style, sound and delectably inviting.



MANINCOR

La Manina 2023



Rebsorten: Weißburgunder 43%, Chardonnay 36%, Sauvignon Blanc 21% // **Farbe:** leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit. // **Optimale Trinkreife:** Bereits trinkbereit aber durchaus auch einige Jahre gut lagerfähig, bis 2027. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 43%, Chardonnay 36%, Sauvignon Blanc 21% // **Colore:** giallo luminoso con riflessi verdognoli. // **Profumo e gusto:** profumo fruttato di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche erbe aromatiche come salvia e menta. In bocca sapido con una bevibilità incredibile. // **Si presenta al meglio:** è già pronto alla beva ma ha anche il potenziale di evolversi bene per almeno tre anni. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 43%, Chardonnay 36%, Sauvignon Blanc 21% // **Colour:** bright yellow with greenish reflexes. // **Aroma and flavour:** ripe fruit flavours of quince, lychee and pink grapefruit with fresh herbal aromas of sage and mint. A light wine offering irresistible quaffability. // **Optimum maturity:** ready to drink but will also keep until 2027. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.

La Rose de Manincor 2023



Rebsorten: Merlot 35%, Cabernet Franc 30%, Blauburgunder 14%, Tempranillo 6%, Syrah 6%, Lagrein 5%, Petit Verdot 4% // **Farbe:** leuchtendes Lachsrot // **Aroma und Geschmack:** zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2024 bis Ende 2027. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucher-tem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Merlot 35%, Cabernet Franc 30%, Pinot Nero 14%, Tempranillo 6%, Syrah 6%, Lagrein 5%, Petit Verdot 4% // **Colore:** rosso salmone brillante // **Profumo e gusto:** note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e retrogusto fruttato e minerale. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2024 a fine 2027. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Grape varieties: Merlot 35%, Cabernet Franc 30%, Pinot Nero 14%, Tempranillo 6%, Syrah 6%, Lagrein 5%, Petit Verdot 4% // **Colour:** bright pale salmon red // **Aroma and flavour:** reminiscent of raspberry and cherry on the nose, succulent and creamy on the palate with excellent length characterised by elegant tannins and a mineral-fruity aftertaste. // **Optimum maturity:** from early summer 2024 to the end of 2027. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** well-seasoned first courses, fried and smoked fish, dishes with white and grilled meat.

Moscato Giallo 2023



Rebsorte: Goldmuskateller // **Farbe:** leuchtendes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** delikate Düfte nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2024 bis Ende 2027. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt als** Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.

Vitigno: Moscato Giallo // **Colore:** giallo paglierino brillante // **Profumo e gusto:** delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Fruttato, intenso, sapido e dall'aroma persistente. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2024 a fine 2027. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** vino da aperitivo; pietanze della cucina asiatica e formaggi saporiti a pasta dura.

Grape variety: Goldmuskateller (Muscat) // **Colour:** bright straw yellow // **Aroma and flavour:** delicate scents of nutmeg, cedarwood and grapefruit; fruity, succulent with a mineral character and a persistent aroma. // **Optimum maturity:** from early summer 2024 to the end of 2027. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.

„der Keil“ 2023



Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2024 bis Ende 2027. // **Serviertemperatur:** 12-14 °C // **Passt zu:** typischen Südtiroler Gerichten, zu Pasta, weißem Fleisch, rohem und gebratenem Fisch.

Vitigno: Schiava da viti vecchie // **Colore:** rosso rubino chiaro e brillante // **Profumo e gusto:** un bouquet delicatamente fruttato con note di ciliege e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2024 a fine 2027. // **Temperatura di servizio:** 12-14 °C // **Abbinamenti:** cibi tipici altoatesini, ma anche primi piatti, carni bianche e arrostiti.

Grape variety: Vernatsch (Schiava) made from the grapes of old vines // **Colour:** bright pale ruby // **Aroma and flavour:** a delicately fruity bouquet reminiscent of cherry and toasted almonds; succulent and quaffable with an elegant, fruity finish and an attractive hint of bitterness. // **Optimum maturity:** from early summer 2024 to the end of 2027. // **Serving suggestions:** serve cool but not chilled, at 53-57 °F // **Food recommendations:** delicious with typical South Tyrolean platters and cheese and even fried fish, it also makes a perfect pasta wine.

“la Contessa” 2023



Rebsorten: Weißburgunder 58%, Chardonnay 25%, Sauvignon Blanc 17% (Terlaner) // **Farbe:** kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen // **Aroma und Geschmack:** frischer Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz, lang anhaltend. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2024 bis Ende 2030. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 58%, Chardonnay 25%, Sauvignon Blanc 17% (Terlaner DOC) // **Colore:** giallo intenso con riflessi verdognoli // **Profumo e gusto:** un fresco profumo di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza. // **Si presenta al meglio:** dall'estate 2024 a fine 2030. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 58%, Chardonnay 25%, Sauvignon Blanc 17% (Terlaner) // **Colour:** full, deep yellow with greenish reflexes // **Aroma and flavour:** the aroma is fresh, reminiscent of apple, apricot with a hint of sage; full and elegant, extremely mellow and long. // **Optimum maturity:** from summer 2024 to the end of 2030. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.

“il Conte” 2022



Rebsorten: Lagrein 43%, Merlot 36%, Cabernet Franc 21% // **Farbe:** leuchtendes, dichtes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis Ende 2029. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C // **Passt zu:** würzigen, mediterranean Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (rotem) Fleisch.

Vitigni: Lagrein 43%, Merlot 36%, Cabernet Franc 21% // **Colore:** rosso rubino intenso e brillante // **Profumo e gusto:** di primo acchito prevalgono le note di piccoli frutti di bosco, poi emergono gli aromi di pepe bianco e nero. Al palato è avvolgente con tannini importanti ma comunque fini; di beva simile ai rossi di Borgogna. // **Si presenta al meglio:** dal 2024 a fine 2029. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei sapidi e carni bianche e rosse arrostiti o grigliate.

Grape varieties: Lagrein 43%, Merlot 36%, Cabernet Franc 21% // **Colour:** bright, full ruby // **Aroma and flavour:** the initial sensation is of fruit, especially berries, giving way to spicy and savoury aromas with a hint of white and black pepper; tightly-knit on the palate with strong but supple tannins, an extremely moreish wine, almost Burgundian in its drinkability. // **Optimum maturity:** from 2024 to the end of 2029. // **Serving suggestions:** cool, at 60-64 °F // **Food recommendations:** spicy Mediterranean-style first courses; fried, grilled or roast red meats.

Das Herzstück. Als Frucht unserer „Großen Lagen“ bilden diese Weine das Herz von Manincor. In ihrer Kraft und Eleganz zeigen sie den Mut, die Entschlossenheit und Beherrschung unserer Arbeit. An diesen Weinen erkennt man jedes Jahr am deutlichsten, wofür Manincor steht.

Il cuore. Frutto dei “grandi poderi”, questi vini costituiscono il cuore di Manincor. Nella loro forza ed eleganza mostrano il coraggio, l’energia e la risolutezza del nostro lavoro. Sono i vini che ogni anno testimoniano al meglio la *mission* di Manincor.

The heart. As the fruit of our “great sites” these wines comprise the heart of the Manincor range. In their vigour and elegance they reflect the courage, determination and spirit which go into our work. In these wines what Manincor stands for is at its most discernable every year.

Eichhorn 2023



Rebsorte: Weißburgunder // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, lang anhaltender Fruchtabgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2024 bis Ende 2031. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, vegetarischen Gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigno: Pinot Bianco // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di mela matura e fiori bianchi, sensazioni minerali come di calcare bagnato. Al palato sapido con vibrante acidità minerale, lungo finale con fruttato persistente. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2024 a fine 2031. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Grape variety: Pinot Blanc // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, mineral, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2024 to the end of 2031. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.

Mason 2022



Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerrucht, etwas Rosenblätter und Graphit, reif in der Frucht, frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis Ende 2031. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den 1. Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (rotem) Fleisch, Geschmortes, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e grafite, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s’impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Si presenta al meglio:** dal 2024 a fine 2031. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, brasati, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose petal and graphite; ripe fruit flavours and fresh herbs on the palate, delicate and slender, velvety and at the same time taut from the tip of the tongue through to the finish. // **Optimum maturity:** from 2024 to the end of 2031. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60-64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried, roast and grilled red meats, stew, venison, game and mature soft cheeses.

Tannenberg 2023



Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensives Aroma nach Grapefruit und weißem Pfirsich, körperreich nur in der Mundmitte, mineralisch nach Meersalz und nassem Stein sowie mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2024 bis Ende 2031. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon Blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2024 a fine 2031. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** intense aroma reminiscent of grapefruit and white peach, full-bodied only on the mid-palate, mineral-like reminiscent of wet stones with juicy acidity finishing long with flinty notes. // **Optimum maturity:** from autumn 2024 to the end of 2031. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.

Rubatsch 2022



Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holunderbeere und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis Ende 2031. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten, Lamm und Käse.

Vitigno: Lagrein // **Colore:** porpora saturo quasi cupo // **Profumo e gusto:** sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature, coccola di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell'evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati. // **Si presenta al meglio:** dal 2024 a fine 2031. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, da lasciar decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** carni stufate e arrosto, ottimo con la selvaggina, agnello e i formaggi.

Grape variety: Lagrein // **Colour:** very intense, purple, almost black with violet reflexes in its youth // **Aroma and flavour:** plum, elderberry syrup and liquorice are indicative of the complexity this wine will develop with maturity. On the palate the tannins are assertive but the overall mouthfeel is velvety with deep, mellow fruit and impressive length. // **Optimum maturity:** from 2024 to the end of 2031. // **Serving suggestions:** cool, just below room temperature, 60-64 °F; will benefit from decanting in its youth; serve in large Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** braised and quickly-fried meat; also an excellent match for venison, game, lamb and mature cheeses.

Sophie 2023



Rebsorten: Chardonnay 92%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 4% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig und lang anhaltend. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2024 bis Ende 2031. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C, für optimalen Trinkgenuss dekantieren und in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, Geflügel, gegrilltem Fisch und Asia Küche.

Vitigni: Chardonnay 92%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 4% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, fiori di acacia e di tiglio all'attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali di pietra umida nell'evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con lunga persistenza. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2024 a fine 2031. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili, pesce alla griglia e cucina asiatica.

Grape varieties: Chardonnay 92%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 4% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, acacia blossom and lime flower while in depth it is mineralic, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate but slender with a lasting finish. // **Optimum maturity:** from autumn 2024 to the end of 2031. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46-50 °F; this wine will benefit considerably from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** shellfish and crustaceans, poultry, grilled fish and Asian cuisine.

Cassiano 2022



Rebsorten: Merlot 37%, Cabernet Franc 34%, Tempranillo 8%, Syrah 8%, Petit Verdot 7%, Cabernet Sauvignon 6% // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis Ende 2032. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in Bordeauxgläsern servieren. // **Passt zu:** Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie würzigem Hartkäse.

Vitigni: Merlot 37%, Cabernet Franc 34%, Tempranillo 8%, Syrah 8%, Petit Verdot 7%, Cabernet Sauvignon 6% // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliegie mature ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Si presenta al meglio:** dal 2023 a fine 2032. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni e servire in calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse arrosto e speziate, ma anche con formaggi erborinati a pasta dura.

Grape varieties: Merlot 37%, Cabernet Franc 34%, Tempranillo 8%, Syrah 8%, Petit Verdot 7%, Cabernet Sauvignon 6% // **Colour:** bright, intense cherry red // **Aroma and flavour:** ripe cherry and wild herbs; an extremely harmonious mouth-feel with a hint of aromatic fresh herbs and sweet tannins on the finish. // **Optimum maturity:** from 2023 to the end of 2032. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60-64 °F; it will benefit from decanting in its youth; serve in Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** venison, game, roast red meats and piquant mature cheeses.

Die Krönung. Durch extreme Selektion aus alten Reben in unseren besten Weinbergen werden diese Raritäten nur in Jahrgängen produziert, wo alles zusammenpasst. Krone-Weine stehen für kompromisslose Qualität.

La corona. Queste rarità vengono prodotte con un'accuratissima selezione di uve provenienti da viti vecchie nei nostri migliori vigneti e solo nelle annate in cui tutte le condizioni sono perfette. I vini della Corona sono l'emblema di una qualità senza compromessi.

The crown. These rarities are only produced in years when optimal conditions prevail. They are grown in our finest sites and are the result of rigorous grape selections from old vines. "Crown wines" stand for uncompromising quality.



Ebeneich 2022

Rebsorte: Sauvignier Gris 65%, Bronner 28%, Muscaris 7% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** Dezente Frucht von Birnenschalen, nussig mit nassem Stein, im Mund komplex im Ansatz, dann aber straff mit salziger Mineralität. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis 2030. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Fischgerichten und Meeresfrüchten, Spargel und Salaten, würzigem Käse.

Vitigno: Sauvignier Gris 65%, Bronner 28%, Muscaris 7% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** fini sentori fruttati di buccia di pera si accompagnano a note di noce e pietra bagnata, in bocca inizialmente complesso evolve in modo deciso verso una sapida mineralità. // **Si presenta al meglio:** dal 2024 al 2030. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** piatti di pesce e frutti di mare, asparagi e insalate, formaggi piccanti.

Grape variety: Sauvignier Gris 65%, Bronner 28%, Muscaris 7% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** discreet fruit of pear peel, nutty with wet stone undercurrents, complex on the palate, but then taut with a salty minerality. // **Optimum maturity:** from 2024 to 2030. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** fish and seafood dishes, asparagus and salads, and spicy cheeses.



Mason di Mason 2021

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** reife Fruchtaromen mit frischer mineralischer Würze lassen schon in der Jugend die Komplexität eines großen Weines erahnen. Saftig im Ansatz vermitteln die feinkörnigen Tannine eine dichte Struktur zur Gaumenmitte sowie Balance und Harmonie im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis Ende 2034. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e brillante // **Profumo e gusto:** aromi di frutta matura con una fresca mineralità speziata che fanno intuire già nel vino giovane le peculiarità di un grande vino. L'attacco è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centrobocca e presenta un'equilibrata armonia nel finale. // **Si presenta al meglio:** dal 2024 a fine 2034. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** the ripe fruit aromas combined with notes of mineral and spice are already indicative of the complexity of a great wine. Succulent on entry, delicate tannins yield a dense structure on the mid-palate, with harmony and equilibrium on the finish. // **Optimum maturity:** from 2024 to the end of 2034. // **Serving suggestions:** just below room temperature, 60-64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried and grilled red meats, game and mature cheeses.



Lieben Aich 2022

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensiv nach reifer Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich in der Mundmitte, mineralisch und lang mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis 2034 // **Serviertemperatur:** 8-10 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meerestisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** profumi intensi di mango, papaya e frutto della passione; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dal 2024 al 2034 // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** intense, reminiscent of ripe mango, papaya and passion fruit; full-bodied on the mid-palate, with a mineral flavour and mouth-watering acidity and a lingering mineral-like character on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from 2024 to 2034 // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46-50 °F; to enjoy it at its best, in its youth this wine will benefit from decanting. Serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** an excellent partner for shellfish and crustaceans, grilled sea fish and dishes based on white meats.



Castel Campan 2021

Rebsorten: Cabernet Franc 72%, Merlot 28% // **Farbe:** leuchtendes, dunkles Purpurrot // **Aroma und Geschmack:** delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, in der Jugend noch mit etwas Entwicklungspotenzial, der samtige Schmelz im Abgang ist vielversprechend. // **Optimale Trinkreife:** ab 2024 bis 2034. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt als** krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.

Vitigni: Cabernet Franc 72%, Merlot 28% // **Colore:** rosso porpora scuro e brillante // **Profumo e gusto:** delicato bouquet di profumi con sentori di bacche nere e rosse, cuoio e tabacco. I vigorosi tannini conferiscono al vino una struttura consistente, sono un po' invadenti quando è giovane, ma se ne intuiscono le potenzialità evolutive; il suo sapore vellutato persiste gradevolmente in bocca. // **Si presenta al meglio:** dal 2024 al 2034. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** da presentare a coronamento di un banchetto e come vino da meditazione.

Grape varieties: Cabernet Franc 72%, Merlot 28% // **Colour:** bright, dark purple // **Aroma and flavour:** a many-faceted aroma, reminiscent of red and black berry fruits, leather and tobacco. Its formidable, assertive tannins provide the wine with tightly-knit concentration and structure; while these qualities may mask some charms in its youth, it is already mellowing and promises to develop into a great wine. // **Optimum maturity:** from 2024 to 2034. // **Serving suggestions:** enjoy cool, at 60-64 °F; in its youth it will benefit from decanting; serve in large Bordeaux glasses. // **Delicious as** the climax of a festive dinner or savoured on its own as a "wine for meditation".



Le Petit 2019

Rebsorte: Petit Manseng // **Farbe:** funkelnd goldenes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Mango, Litschi, getrockneten Aprikosen; komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten, am Gaumen ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure. // **Optimale Trinkreife:** ab 2023 bis Ende 2033. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** milchigen und fruchtigen Desserts und sehr gut zu abschließendem Käse.

Vitigno: Petit Manseng // **Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati // **Profumo e gusto:** prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio. // **Si presenta al meglio:** dal 2023 a fine 2033. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** dolci lattiginosi e fruttati ottimo anche con i formaggi a fine pasto.

Grape variety: Petit Manseng // **Colour:** scintillating golden straw yellow // **Aroma and flavour:** accentuated fruit, especially reminiscent of exotic fruits including mango, lychee, dried apricots; enormous depth and complexity with elegant hints of honey and botrytis, the wine's sweetness and opulence are cut by a backbone of mouthwatering acidity. // **Optimum maturity:** from 2023 until at least the end of 2033. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** milky and fruity desserts and with cheeses at the end of a meal.



Ausführliche Weinbriefe sowie ein Verzeichnis unserer Distributoren in aller Welt auf unserer Website:

Schede dettagliate e un elenco dei nostri distributori in tutto il mondo sulla nostra homepage:

Detailed wine descriptions along with a list of our distributors worldwide on our website: www.manincor.com



Gräfin Sophie kocht (5)
La contessa Sophie in cucina (5)
Cooking with the Countess (5)

Frisch kochen, gern mit Zutaten aus dem eigenen Garten, dazu Liebe und Freude am Genuss – so hält man es in unserem Haushalt. Oft wichtige Zutat, meist herrlicher Begleiter: einer unserer Weine. Hier teilen wir unsere besten Rezepte mit Ihnen!

Nella nostra cucina utilizziamo prodotti freschi, possibilmente del nostro orto, preparati con amore per gustare insieme il piacere di stare a tavola. I nostri vini accompagnano i nostri piatti e impreziosiscono spesso la lista degli ingredienti. Vi presentiamo qui le nostre ricette preferite!

Freshly cooked, with love and ingredients from our garden, and eaten with honest enjoyment – that's how we do things in our home. Plus, often as an important ingredient and usually a fine pairing, one of our wines. It's a pleasure to share our best recipes with you!

/// Die Minutencreme

Endlich ein Dessert!

Zart und anschniegksam, fruchtig und fein.

Zutaten für 4 Personen: 3 Eier /// 100 g Staubzucker /// 200 g Doppelrahm-Frischkäse /// 3 EL Crème fraîche /// 4 EL Orangenlikör /// 50 ml Orangensaft /// Orangenzeste /// Orangenscheiben

- Eier trennen, Eigelb mit Staubzucker schaumig schlagen.
- Eiweiß zu sehr festem Schnee aufschlagen.
- Frischkäse mit Crème fraîche verrühren, dann Orangenlikör, Orangensaft und Orangenzeste einmengen.
- Den Eischnee vorsichtig unterheben.
- Anschließend zwei Stunden kühl stellen.
- In Dessertschalen füllen und kalt mit einer Orangenscheibe servieren. ///

„Schon lange ist es Zeit für ein süßes Rezept! Die Minutencreme hat bei uns Kultstatus: Alle Zutaten sind fast immer zubause und die Herstellung dauert – ein paar Minuten. Nur das Küblstellen erfordert etwas Geduld. Umso herrlicher, wenn wir dieses leichte und doch aromatische und anschniegssame Dessert genießen können. Die Krönung ist ein Glas unseres Le Petit.“

Guten Appetit!

Finalmente un dessert!

Soffice e cremoso, fruttato e raffinato.

Ingredienti per 4 persone: 3 uova /// 100 g di zucchero a velo /// 200 g di formaggio fresco spalmabile /// 3 cucchiaini di crème fraîche /// 4 cucchiaini di liquore all'arancia /// 50 ml di succo d'arancia /// scorze d'arancia /// fettine d'arancia

- Separare i tuorli dagli albumi e montarli con lo zucchero a velo.
- Montare gli albumi a neve ben ferma.
- Mescolare il formaggio spalmabile e la crème fraîche, quindi aggiungere il liquore, il succo e le scorze d'arancia.
- Incorporare delicatamente gli albumi montati.
- Mettere in frigorifero per due ore.
- Servire la crema fredda nelle coppette, decorandola con una fettina d'arancia. ///

“Era ora di proporre un dessert! Questa crema a noi piace moltissimo: utilizza ingredienti che solitamente abbiamo in casa e si prepara in pochi minuti. Deve solo stare un po' di tempo in frigorifero, ma l'attesa è premiata da un dessert piacevole e leggero, e al tempo stesso cremoso e profumato. L'abbinamento ideale è con un calice del nostro Le Petit.”

Buon appetito!

Time for a dessert!

A delicate dream, fluffy and fruity.

Ingredients for 4 servings: 3 eggs /// 100g icing sugar /// 200g double cream cheese /// 3 tbsp crème fraîche /// 4 tbsp orange liqueur /// 50ml orange juice /// orange zest /// orange slices

- Separate the eggs, beat the egg yolks with the icing sugar until creamy.
- Beat the egg whites until very stiff.
- Mix the cream cheese and crème fraîche with the egg yolks, then stir in the orange liqueur, orange juice and orange zest.
- Carefully fold in the beaten egg whites.
- Then chill for two hours.
- Serve cold with a slice of orange in dessert bowls. ///

“A sweet recipe has long been overdue! This two-minute mousse enjoys cult status with us: All the ingredients are almost always in the house, and it is so quickly made. Only the chilling takes a little patience. This makes it all the more delicious when we get to enjoy this light and fluffy yet aromatic dessert. And the crowning glory: a glass of our Le Petit.”

Enjoy!

■ Terlan und Porphyry, ein Westhang unterhalb des Tschöggelbergs, Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc – Terroir und Rebsorten vereinen sich im “la Contessa” zu einem komplexen Wein. In der Jugend zeigt sich Contessa fruchtig mit Aromen von Limetten, Mirabellen und Quitten und mit viel Nerv und Spannung im Mund. Nach einigen Jahren Reife zeigt der Wein zunehmend seine mineralische Seite und entwickelt eine erstaunliche Komplexität. Zehn Jahre und mehr sind für den Contessa kein Problem, ein wenig Geduld wird meist mit großem Trinkgenuss belohnt. Ein Handwein mit Herz-Charakter.

■ Terlano e il porfido, un versante esposto a ovest ai piedi del Monzoccolo, Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Terroir e vitigni si fondono per dare vita a un vino complesso: il Contessa. Nei primi anni il “la Contessa” si presenta fruttato con aromi di lime, mirabelle e cotogne, in bocca spicca per slancio e tensione. Man mano che matura esso svela il suo lato minerale, sviluppando una sorprendente complessità. Il Contessa può invecchiare tranquillamente per dieci anni e più: l’attesa vale la pena! Un vino della linea “Mano”, ma dal grande cuore.

■ Terlano and porphyry, a west-facing slope beneath the Tschöggelberg, Pinot Blanc, Chardonnay and Sauvignon Blanc - the terroir and grape varieties combine in the “la Contessa” to create a complex wine. In its youth, the Contessa is fruity with aromas of lime, mirabelle and quince, and comes with a lively acidity and tension on the palate. After a few years of ageing, the wine increasingly reveals its minerality and develops an astonishing complexity. Ten years and more are no problem for the Contessa; a little patience is rewarded with great drinking pleasure. A Hand wine with Heart character.

*»Fill the bowl with rosy wine,
Around our temples roses twine.
And let us cheerfully awhile,
Like the wine and roses smile.«*

Abraham Cowley, 17. Jh



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4

T +39 0471 960230 // F +39 0471 960204

www.manincor.com // info@manincor.com

Visit us on  and  @manincor.wine

