

**Rebsorte:**

Weißburgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc

**Beschreibung:**

Ein kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen und mit einem frischen Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch von Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz. Lang anhaltend.

**Lage:**

Schloss Campan in Kaltern sowie die Lage Eichhorn in Terlan. Warme Lagen zwischen 300 und 500 m Seehöhe, was viel Fülle sowie verhaltene Säure bedingt.

**Boden:**

Kalkhaltiger Lehm- und Lössboden in Kaltern sowie sandhaltiger Lehmboden auf Porphy in Terlan

**Lese:**

Anfang bis Mitte September

**Ertrag:**

Etwa 55 hl/ha

**Ausbau:**

Nach natürlicher Vorklärung spontane Vergärung des Mostes im großen Holzfass. Ausbau des Weines auf der Feinhefe bis zur Flaschenfüllung. Einmonatige Flaschenreife.

**Lagerfähigkeit:**

Mindestens 5 Jahre

**Serviertemperatur:**

10 - 12 °C

**Speisenempfehlung:**

Zu Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.



# MANINCOR

**Weingut | Tenuta Manincor**

39052 Kaltern | Caldaro | Italia

St. Josef am See 4

**T** +39 0471 960230

**F** +39 0471 960204

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)