

**Rebsorte:**

Petit Manseng

**Lage und Boden:**

Mazzon in Kaltern auf 400 m Meereshöhe, ein nach Süden geneigtes Hochplateau, sonnig und luftig, ideal für die Spätlese. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

**Jahrgang:**

2017 haben wir eine sehr kleine Ernte eingebracht. Ein kalter trockener Winter, Frost im Frühjahr, Hitze und Trockenheit im Sommer und schlussendlich Hagel Ende August haben uns insgesamt ein Viertel an Menge gekostet. Das Wetter zur Ernte war dann aber optimal, sodass wir unsere Trauben mit sehr guter Reife und perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen konnten. Die 2017er Weine präsentieren sich straff, etwas niedriger im Alkohol, mit viel Mineralität und saftiger Länge. Für unseren Süßwein waren die Bedingungen optimal, es bildete sich wunderschöne Edelfäule, sodass wir Mitte Februar Petit Manseng Trauben mit perfekter Konzentration lesen konnten.

**Ausbau:**

Acht Stunden dauerte das langsame Auspressen der Rosinenbeeren, die Gärung erfolgte im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Langsam gärte der Most während mehrerer Monate dahin; bei 8,5 % Alkohol stoppte die Gärung von ganz alleine. Ein optimales Verhältnis zwischen Alkohol, Säure und Zucker sind das natürliche Resultat.

**Abfüllung:**

Im Juni 2019 wurden 4.600 halbe Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: 274 g/l

Alkohol: 8,5 % Vol.

Säure: 11,3 g/l

**Beschreibung und Trinkempfehlung:**

Funkelnd goldenes Strohgelb. Fruchtbetontes Aroma nach Mango, Litchie, getrockneten Aprikosen; komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten, am Gaumen ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure.

Optimale Trinkreife ab 2019 bis Ende 2029.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu delikaten Desserts und auch sehr gut zu abschließendem Käse.



# MANINCOR