

# manincor



# 25

Weingutsbericht  
Notiziario della tenuta  
Wine estate news  
2025



Alte Werte, neue Technik  
Old values, new technology  
Vecchi valori, nuova tecnologia

# Alt & neu

Unsere Empfehlung:  
Il nostro suggerimento:  
Our recommendation:

Editorial

## Castel Campan

Die Kraft der Cuvée:  
Cabernet Franc aus dem  
Weinberg Langeben und  
Merlot aus Tatzenschroat.  
Eine lebendige Symbiose,  
vollendet in vielen Jahren  
Flaschenreifung.  
Seite 26

La forza della Cuvée:  
Cabernet Franc del  
podere Langeben e Merlot di  
Tatzenschroat. Una simbiosi  
vitale, che si perfeziona in un  
lungo affinamento in bottiglia.  
Pagina 26

The power of the cuvée:  
Cabernet Franc from the  
Langeben vineyard and Merlot  
from Tatzenschroat. A lively  
symbiosis, perfected over many  
years of bottle ageing.  
Page 26



Michael & Sophie Goëss-Enzenberg

### Liebe Manincor-Friends, geschätzte Club-Mitglieder!

*Wie turbulent das Jahr 2024 weinbaulich für uns war, lesen Sie im Artikel „Handarbeit“. Im Nachhinein erstaunt uns oft, was sich alles zugetragen hat.*

*Warum unsere Weine schlussendlich so gut geworden sind, die Feinheiten eben, erfahren Sie im 2. Teil der Biodynamie-Einführung. Fingerspitzengefühl ist gefragt!*

*Altes Wissen und alte Werte, neue Erkenntnisse und neue Technik schließen einander nicht aus. Im Gegenteil: Wenn man sie geschickt ausbalanciert, entstehen Reife und Qualität. Wir erzählen, wie wir das sehen.*

*Interessiert Sie, warum wir unsere Weine in die Kategorien Hand-Herz-Krone einordnen? Der Ursprung liegt in unserem Namen „Man-in-Cor“ – und das sollen Sie auch schmecken. Mehr dazu in diesem Heft.*

*Die Flaschenpost kommt von unserer geschätzten Freundin Matilde Poggi, Weingut „Le Fraghe“. Sie ist Präsidentin der Europäischen Freien Weinbauern und vertritt unsere Interessen auch in Brüssel.*

*Zu Sophies Rezept probieren Sie doch einfach unseren Lieben Aich, vom Feinsten für Sie zum Genießen!*

Herzlichst,

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

*Il 2024 è stato per noi un anno vinicolo assai turbolento, come potrete leggere nella rubrica “Con le mani”. Ancora oggi ci sorprendiamo di tutto ciò che è accaduto...*

*Le sottili accortezze che ci hanno permesso di ottenere comunque vini di ottimo livello sono descritte nella seconda puntata della nostra introduzione alla biodinamica.*

*Antichi saperi e valori tradizionali, idee innovative e tecnologie moderne non si escludono a vicenda, anzi: dal loro equilibrio nascono armonia e qualità. In queste pagine vi illustreremo il nostro punto di vista.*

*Sapete perché le linee dei nostri vini si chiamano Mano, Cuore e Corona? Perché si ispirano al nostro nome “Man-in-Cor” e, come potrete leggere in questo numero, intendono trasmettere esperienze sensoriali diverse.*

*Il messaggio nella bottiglia ci giunge questa volta dalla nostra cara amica Matilde Poggi, della tenuta “Le Fraghe”. Matilde è Presidente della Confederazione europea dei vignaioli indipendenti e rappresenta i nostri interessi anche a Bruxelles.*

*Troverete infine la ricetta di Sophie, che vi consigliamo nel delizioso abbinamento con il nostro Lieben Aich.*

Cordialmente,

### Dear friends of Manincor, dear club members!

*Read the “Handcrafted” article to discover just how turbulent the 2024 winegrowing year was at Manincor. In retrospect, we are often amazed at all the things that occurred.*

*Why our wines have ultimately turned out so well can be explained in terms of the finer points of our work, as discussed in part 2 of the introduction to biodynamics. A sure instinct is one of the secrets!*

*Traditional knowledge and old values, new findings and modern technology are not mutually exclusive. On the contrary: where a skillful balance is struck, the result is peace and quality. Read about how we see things.*

*Would you like to know why we place our wines in the three categories Hand, Heart and Crown? The reason is to be found in the estate name “Man-in-Cor” – and we want you to be able to taste it. Find out more in this issue.*

*This year’s message in a bottle comes from our dear friend Matilde Poggi of the Le Fraghe Winery. She is President of the European Confederation of Independent Winegrowers and also represents our interests in Brussels.*

*Sophie’s latest recipe calls for a glass of our Lieben Aich – wine of the finest for you to enjoy!*

Sincerely,

*Sophie & Michael Goëss-Enzenberg*

#### Vom Seihen & Pressen

Nach Gärung und Mazeration wird der Rotwein von den Schalen abgelassen. So erhalten wir den sog. Seihwein. Im Trester verbleiben noch etwa 5-7% Wein. Durch sanftes Auspressen mit einer Korb- oder Stempelpresse, die händisch befüllt wird, damit die Schalen intakt bleiben, lässt sich der sogenannte Presswein gewinnen. Dieser unterscheidet sich vom Seihwein durch ein Plus an Tannin. Oft verleiht er dem Wein mehr Komplexität und Langlebigkeit.

#### Svinatura e pressatura

Dopo la fermentazione e la macerazione, il vino rosso viene separato dalle bucce. Si ottiene così il cosiddetto "vino fiore". Nelle vinacce rimane ancora un 5-7% di vino. Attraverso una delicata torchiatura, eseguita caricando la pressa a mano per lasciare intatte le bucce, si ottiene il cosiddetto "vino di pressa". Questo si distingue dal vino fiore per un maggiore contenuto di tannini e viene spesso utilizzato per migliorare la complessità e la longevità del vino.

#### Free-run and press wine

Following fermentation and maceration, the red wine is racked off the skins to obtain what is called free-run wine. Around 5-7% wine remains in the skins, they are gently pressed using a vertical basket press, which is loaded by hand to ensure that they remain intact. The extracted juice is called press wine. It has more tannins than the free-run wine. The two can be blended to produce a wine with greater complexity and ageing potential.



**Helmut Zozin**

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

# /// Handarbeit

## Nachrichten aus Keller und Weinberg

### Rückblick: Das Weinjahr 2024

**2023** war eine Herausforderung, aber 2024 hat nochmals eins draufgesetzt. Noch nie haben wir so viele Arbeitsstunden in unsere Weinberge investiert.

2024 war eines der regenreichsten Jahre, das wir je hatten. Vor allem das Frühjahr war nass mit zwei bis drei Regentagen pro Woche. Starkes Wachstum und hoher Pilzdruck waren die Folge. Als Biowinzer muss man in einer solchen Situation extrem fleißig sein. Von Mai bis Juni forderten Handarbeit, Spritzarbeit und die Ausbringung der biodynamischen Präparate fast ununterbrochen eine Siebentagewoche.

Der Herbst war zwiesgespalten mit perfektem Erntewetter in der ersten Hälfte und erneut viel Nässe bei der Lese der späteren roten Rebsorten.

**Der Winter** war relativ warm und niederschlagsreich, mit ergiebigen Schneefällen im Dezember und Februar. Der März war erneut überdurchschnittlich warm und feucht, sodass der Austrieb bereits Ende des Monats begann. Ein früher Austrieb birgt immer Frostrisiko. Ende April erwischte uns der Frost in einigen Lagen am See. Bei Goldmuskateller und Lagrein waren die Schäden am größten. Goldmuskateller wird es dieses Jahr ein Drittel weniger geben, beim Lagrein fehlt mehr als die Hälfte.

**Im Frühling** sah es nach einer frühen Lese aus. Die Regentage im Mai und Juni bremsten die Entwicklung, die Blüte begann Ende Mai. Im Juli und August hatten wir einige Hitzeperioden mit Temperaturen bis 35 °C und darüber.

## Notizie dalla cantina e dal vigneto

### Retrospektiva: l'annata 2024

**S**egreggi il 2023 era stato un anno difficile, il 2024 lo ha addirittura superato, richiedendo una quantità di ore di lavoro in vigna senza precedenti.

Innanzitutto, il 2024 è stato uno degli anni più piovosi che abbiamo mai avuto. Soprattutto in primavera ha piovuto due o tre giorni alla settimana, con un conseguente aumento della crescita e un maggiore rischio di malattie fungine. In situazioni come queste i vigneti biologici richiedono moltissimo lavoro. Da maggio a giugno siamo stati impegnati quasi sempre sette giorni su sette per curare manualmente le piante, trattarle e spruzzare i preparati biodinamici.

*«La prima metà  
della vendemmia è stata  
accompagnata da un  
tempo splendido [...]»*

L'autunno si è diviso in due: nella prima parte tempo perfetto per la vendemmia, poi di nuovo molto bagnato quando abbiamo raccolto le varietà rosse più tardive.

**L'inverno** è stato relativamente mite e ricco di precipitazioni, con abbondanti nevicate a dicembre e a febbraio. Marzo si è distinto nuovamente per temperature e umidità sopra la media, tanto che a fine mese le piante iniziavano già a germogliare. Una germogliazione anticipata è però sempre a rischio di gelate; infatti, a fine aprile il gelo ha colpito alcuni poderi sul lago. I danni maggiori

## News from the cellar and vineyards

### The 2024 wine- growing year in retrospect

**2023** was a challenging year, but 2024 was even more so. We invested more hours of work in our vineyards than ever before.

2024 was one of the wettest years we have ever had. That was particularly the case in spring, with two to three days of rain a week. The result was strong growth and high fungal pressure. As an organic winegrower, you have to be extremely diligent in such a situation. From May to June, spraying and the application of biodynamic preparations and all the work done by hand called for an almost continuous seven-day week.

The fall was divided, with perfect harvest weather in the first half followed by a lot of rain again while picking the later red grape varieties.

**The year** began with a winter that was relatively mild and wet, with substantial snowfall in December and February. March was again warmer and wetter than average, and the new shoots were starting to appear by the end of the month. An early budbreak always involves the risk of frost.

*«Up to that point,  
we had a perfect fall  
offering outstanding  
quality.»*

**Zu Erntebeginn** Anfang September waren wir zuversichtlich, alles war möglich, bis hin zu einem Jahrhundertjahrgang. Die erste Hälfte der Lese bescherte uns Traumwetter mit sonnigen Tagen und klaren kühlen Nächten.

Wir begannen die Lese in Terlan in unseren besten Sauvignon Blanc-Parzellen für den Lieben Aich und den Tannenberg am 6. September. Es folgten die Chardonnay-Weinberge für Sophie und der Weißburgunder für Eichhorn und „la Contessa“. Zwischen 15. und 20. September holten wir unsere Blauburgunder für Mason und Mason di Mason. Dann noch Weißburgunder und Sauvignon Blanc von unseren höheren Lagen für „la Contessa“. Bis dahin war es ein perfekter Herbst mit fantastischen Qualitäten.

*»Von Mai bis Juni forderten Handarbeit, Spritzarbeit und die Ausbringung der bio-dynamischen Präparate fast ununterbrochen eine Siebentageweche.«*

**Danach** wurde es durchwachsen und schwierig. Ab Ende September, bei der Lese der spät reifenden Roten wie Vernatsch, Lagrein, Merlot, Cabernet usw., hatten wir ungewöhnlich viele Regentage. Viel mühevoller Selektionsarbeit war notwendig, um gute Qualitäten in den Keller zu bringen. Bei den Weißweinen würde ich von einem großen Jahrgang sprechen, ähnlich 2023. Welcher der beiden Jahrgänge die Nase vorne haben wird, werden wir erst in einigen Jahren einschätzen können. Die 2024er Weißweine sind von kristalliner Klarheit im Aroma und mit Nerv und Spannung am Gaumen. Ähnlich moderat im Alkohol wie 2023, vielleicht noch die Spur puristischer

sono stati riportati dal moscato giallo e dal Lagrein: quest'anno la produzione sarà ridotta di un terzo per il primo e di oltre la metà per il secondo.

**In primavera** tutto faceva presagire una vendemmia precoce, ma le piogge di maggio e giugno hanno frenato lo sviluppo e la fioritura è iniziata a fine maggio. A luglio e agosto ci sono state diverse ondate di caldo con temperature che hanno raggiunto e superato i 35°C.

**A inizio settembre** abbiamo iniziato a vendemmiare con grande ottimismo: tutto era possibile, persino un'annata storica. La prima metà della vendemmia è stata accompagnata da un tempo splendido, con giornate soleggiate e notti fresche e terse.

Siamo partiti il 6 settembre a Terlano, dai nostri migliori poderi di Sauvignon Blanc per il Lieben Aich e il Tannenberg. Abbiamo poi raccolto lo Chardonnay per il Sophie e il Pinot Bianco per l'Eichhorn e il "la Contessa". Dal 15 al 20 settembre è toccato al Pinot Nero per il Mason e il Mason di Mason; quindi, al Pinot Bianco e al Sauvignon Blanc dei poderi più alti per il "la Contessa". Fino a quel momento l'autunno è stato perfetto e la qualità strepitosa.

**Poi il tempo** si è guastato e la situazione si è fatta più difficile. Da fine settembre, quando abbiamo raccolto i rossi a maturazione tardiva come la Schiava, il Lagrein, il Merlot o il Cabernet, abbiamo avuto un numero particolarmente elevato di giornate di pioggia. Ci è voluto un faticoso lavoro di selezione per portare in cantina uve di buona di qualità.

Per i vini bianchi direi che si tratta di una grande annata, simile al 2023. Quale delle due sarà la migliore lo sapremo solo fra qualche anno. I bianchi del 2024 si distinguono per l'aroma cristallino, con slancio e tensione al palato. Il contenuto alcolico è moderato come nel 2023, ma sono forse leggermente più puristi e dunque ancora più adatti a un lungo affinamento in bottiglia.

At the end of April, some of our sites by the lake suffered a late frost. The greatest damage was done to the Golden Muscat and Lagrein varieties, and production of the former will be down by a third this year and the latter by more than half.

**In spring**, there were signs of an early harvest, but rain in May and June slowed things down. Grape flowering began at the end of May. In July and August, we had several heatwaves with temperatures of 35°C and more.

**At the start** of the harvest in early September, things were looking good; everything seemed possible, including a vintage of the century. We had wonderful weather for the first half of the harvest, with sunny days and clear, cool nights.

We began with our best Sauvignon Blanc sites in Terlano for the Lieben Aich and Tannenberg on September 6. This was followed by the Chardonnay vineyards for our Sophie and Pinot Blanc for the Eichhorn and "la Contessa". From September 15 to 20, we picked the Pinot Noir grapes for our Mason and Mason di Mason, followed by Pinot Blanc and Sauvignon Blanc from our higher sites for the "la Contessa".

Up to that point, we had a perfect fall offering outstanding quality.

**After** that, however, the weather was mixed and challenging. From late September, during the grape harvest of the late-ripening reds such as Schiava, Lagrein, Merlot, Cabernet etc., we had an unusual number of rainy days. It took a lot of painstaking selection work to ensure good quality grapes were brought into the cellar.

Regarding the white wines, we are talking about a great vintage, similar to 2023. We will only be able to assess which of the two will be the winner in a few years' time. The 2024 white wines have a crystalline clarity with regard to aroma, and nerve and tension on the palate. They are about as moderate in terms of alcohol as the 2023

und damit noch mehr für eine lange Flaschenreife geeignet.

**Großes** versprechen die Pinots. 2024 reiht sich in die großen Jahrgänge 2016, 2019 und 2022 ein. Mein Eindruck ist, dass 2024 in puncto Balance sogar einen Gang mehr hat.

Der Keil 2024 überrascht mich: Er hat Frucht und Saftigkeit wie nur in den besten Jahren. Allerdings war auch der Ertrag so niedrig wie nie. Mit nicht einmal 40 hl pro Hektar liegen wir auf burgundischem Grand Cru Niveau.

Komplizierter ist es bei den anderen Roten. Wir haben entschieden, extrem selektiv vorzugehen. Castel Campan werden wir 2024 nicht abfüllen, von Cassiano und Rubatsch wird es die Hälfte geben. Das schulden wir den Ansprüchen unserer Kunden. Nach einer Reihe großartiger Rotweinjahrgänge ist dies verschmerzbar. Profitieren wird unser Conte: Es wird mehr davon geben und das in wirklich guter Qualität.

*»Bei der Qualität überwiegt aber schlussendlich die Freude.«*

**In Summe können wir zufrieden sein**, wir haben ein schwieriges Jahr gemeistert. Der Ertrag war 10 % geringer als erhofft, der Aufwand zugleich um einiges höher als kalkuliert. Bei der Qualität überwiegt aber schlussendlich die Freude.

Es bestätigt sich auch dieses Jahr, dass akribische Handarbeit und jahrelanges rhythmisches Ausbringen der biodynamischen Präparate nicht umsonst sind. Wir sehen, dass sich die Kontinuität dieser Arbeit bezahlt macht. Die Resilienz unserer Weinberge nimmt von Jahr zu Jahr zu, die Tendenz zur Ausgeglichenheit ist stabil. Ein Ansporn, nicht nachzulassen und weiter im Jahreslauf jede anstehende Arbeit so perfekt wie möglich zu machen.

**Nach jeder Ernte** geht es aufs Neue los: Ausbringen des Komposts, Einsatz, Rebschnitt, Aufsetzen der neuen Kompostmieten, biodynamische Präparate produzieren, Anbinden der Triebe, Ausbrechen der überschüssigen Sprosse, Laubarbeit, Pflanzenschutz, selektive Lese.

Jede dieser Arbeiten ist wichtig. Im synergetischen Zusammenwirken und in der rhythmischen Kontinuität über die Jahre stärken sie die Vitalität und fördern die Balance. Der Schlüssel liegt im täglichen Tun mit Können, Fleiß und ohne Kompromisse. Unser Team zieht dabei mit, und dafür sind wir dankbar. Die Handarbeit im Weinberg ist hart, anstrengend und nicht gerade überbezahlt, aber sie ist der Grundstein für die Qualität, die wir Jahr für Jahr in die Flasche bringen. ❧

**I Pinot** sono particolarmente promettenti: il 2024 si inserisce infatti nel filone delle grandi annate del 2016, 2019 e 2022 e, quanto a equilibrio, potrebbe avere secondo me persino una marcia in più.

Mi ha sorpreso il Keil del 2024, fruttato e succoso come nelle annate migliori. Peccato che la produzione sia la più bassa di sempre: con meno di 40 hl per ettaro siamo ai livelli di un Grand Cru di Borgogna.

Per gli altri rossi la situazione è più complessa. Abbiamo optato per un approccio estremamente selettivo. Per il 2024 non imbottigheremo il Castel Campan, mentre la quantità di Cassiano e Rubatsch sarà dimezzata. Non intendiamo infatti tradire le aspettative della nostra clientela. Dopo una serie di annate straordinarie per i vini rossi sarà un sacrificio sopportabile. Ne beneficerà il nostro Il Conte, che sarà così disponibile in quantità maggiori e con una qualità veramente elevata.

**Insomma, possiamo dirci soddisfatti** di essere venuti a capo di un anno complicato. La resa è stata inferiore del 10% rispetto a quanto avevamo sperato, mentre l'impegno è stato molto superiore al previsto. In generale siamo però contenti della qualità.

Ancora una volta abbiamo constatato che il certosino lavoro manuale, accompagnato da anni di utilizzo sistematico dei preparati biodinamici, si ripaga. Vediamo infatti che la continuità del nostro impegno dà buoni frutti. La resilienza dei nostri vigneti aumenta di anno in anno e la tendenza all'equilibrio si mantiene stabile. Questo ci incoraggia a insistere e a continuare a svolgere con la massima cura ogni attività nell'intero arco dell'anno.

*»Quale sarà la migliore lo sapremo solo fra qualche anno.«*

**E dopo ogni vendemmia** si riparte da capo: distribuzione del compost, sovescio, potatura, creazione dei nuovi cumuli di compostaggio, produzione dei preparati biodinamici, legatura dei tralci, rimozione delle gemme in eccesso, sfogliatura, trattamenti, raccolta selettiva.

Ciascuno di questi lavori è importante. La loro interazione sinergica e regolare nel corso degli anni aumenta la vitalità della vigna e ne migliora l'equilibrio. Il segreto è l'impegno quotidiano, svolto con competenza, diligenza e senza compromessi. La nostra squadra condivide il nostro approccio, e gliene siamo grati. Il lavoro manuale in vigna è difficile, faticoso e non particolarmente remunerativo, ma è il pilastro su cui si fonda la qualità che, anno dopo anno, mettiamo nelle nostre bottiglie. ❧

vintage, but perhaps a touch more puristic and so even more suited to long ageing in the bottle.

**The Pinots** hold great promise: 2024 follows in the footsteps of the great vintages of 2016, 2019 and 2022. My impression is that the 2024 is even one step ahead in terms of balance.

The Keil 2024 has surprised me: It has the fruit and juiciness of the very best vintages. The yield, however, was lower than ever. With less than 40 hl per hectare, we are on a level with the Burgundy Grand Crus.

Things are more complicated with the other reds. We have decided to adopt an extremely selective approach. We will not be bottling the Castel Campan 2024, and only half of the Cassiano and Rubatsch will be available. We owe this to our customers and their expectations. Following a series of great red wine vintages, this is something we can accept. Our Conte, on the other hand, will be a winner: There will be more than usual, and

*»We have decided to adopt an extremely selective approach.«*

the quality will be excellent.

**Overall, we can be satisfied** – with a difficult year successfully mastered. The yield was 10% lower than hoped for, while many more hours of work were required than anticipated. Ultimately, however, we are generally very happy with regard to quality.

The 2024 winegrowing year proves once again that meticulous manual work and the long-term rhythmic application of biodynamic preparations are a good investment and that the continuity of our work is paying off. The resilience of our vineyards is increasing from year to year, and harmony is now a stable factor. This is an incentive not to let up but to continue to perform every task as perfectly as possible throughout the year.

**After every harvest**, the work begins again: spreading the compost, sowing, pruning, setting up the new compost heaps, producing biodynamic preparations, tying work, shoot thinning, canopy management, plant protection, selective harvesting.

Each of these activities is important. In synergetic interaction and rhythmic continuity over the years, they strengthen the vitality of the vines and promote the balance of the soils. The key lies in daily working with skill and diligence and without compromise. Our team does exactly that and we are extremely grateful to them. Manual work in the vineyard is hard, strenuous and not exactly overpaid, but it is the cornerstone for the quality of the wines we bottle year after year. ❧





**Bis in die 60er Jahre des letzten Jahrhunderts waren unsere Maschinen vierbeinig!**

Manincor war ein gemischt landwirtschaftlicher Hof mit vorwiegend Weinbau. Auf diesem Bild sehen wir den Ochsenknecht Matthias Plattner mit seinen Oxen, auf die er sehr stolz war. Sie verrichteten Arbeit in der Landwirtschaft und waren auch für den Transport der Trauben zuständig. Heute sind es GPS-gesteuerte Traktoren.

**Fino agli anni '60, le nostre macchine erano a quattro zampe!**

Manincor era un'azienda agricola mista con prevalenza di viticoltura. In questa foto vediamo il responsabile per i buoi Matthias Plattner con i suoi buoi preferiti, di cui era molto orgoglioso. Facevano i lavori agricoli ed erano anche responsabili del trasporto dell'uva. Oggi sono trattori controllati dal GPS.

**Until the 1960s, our machines were four-legged!**

Manincor was a classical farm with mainly winegrowing. In this picture, we see the responsible person for the oxherd Matthias Plattner with two of his oxes, of which he was very proud. They did all the farm work and were also responsible for transporting the grapes. Today there are GPS-controlled tractors.



# Alt

von | di | by  
Barbara von Hartungen

Thema  
Approfondimento  
Topic

## Alte Werte, neue Technik

**J**anuar in Manincor: die Zeit der Ruhe in den Weinbergen; die Zeit freier Gedanken. Der Boden ist gefroren, die Luft kalt und klar, das Sonnenlicht zerfließt zwischen blattlosen Rebzeilen. Als wäre es der Atem der Welt, steigt Dunst vom See herauf.

Es ist auch die Zeit der Hofsegnung, bei der mit Weihwasser und Weihrauch Hof und Weingärten gesegnet werden. Eine Tradition, die in Manincor lebt, gepflegt von Graf Michael und Gräfin Sophie und in diesem Jahr zum ersten Mal von Sohn Kassian weitergeführt.

**Großes Vertrauen in nachfolgende Generationen.** Wir treffen uns zu einem Gespräch über das Weitergeben von Wissen und Erfahrung, über die Spannung zwischen Bewahren und Erneuern, über Verantwortung und Vertrauen.

„Manchmal ist es leichter, etwas Neues einzuführen, als etwas Altes zu bewahren“, beginnt Graf Michael. Seine Haltung zeigt: Das Nachdenken über Tradition und Innovation ist ihm wichtig. „Unsere Familie lebt und arbeitet hier seit Generationen. Mit jedem Schritt, den wir machen, denken wir daran, was wir unseren Nachkommen hinterlassen möchten.“ Dieses Bewusstsein erlaubt den Einsatz neuer Technologien in Manincor. Innovation darf kein Selbstzweck sein. Sie muss den Werten dienen, die in der Familientradition wurzeln.

Gräfin Sophie: „Wir sehen uns als temporäre Verwalter, die von der Vergangenheit in die Gegenwart schauen und in die Zukunft denken. Das bedeutet, Verantwortung zu übernehmen – für die Menschen, die hier arbeiten,

## Fra tradizione e innovazione

**È** gennaio a Manincor: nei vigneti regna la quiete e il pensiero spazia libero. Il terreno è gelato, l'aria fredda e cristallina, la luce del sole filtra attraverso i filari spogli. Dal lago si leva una nebbiolina, sembra il respiro del mondo.

In questo periodo si è soliti benedire il maso e le vigne con acqua santa e incenso. Questa tradizione è ancora viva a Manincor, per volontà del conte Michael e della contessa Sophie. Quest'anno, per la prima volta, essa viene affidata al figlio Kassian.



### **Fiducia nelle nuove generazioni.**

Ci incontriamo per discorrere di come si trasmettono la conoscenza e l'esperienza, del rapporto tra conservazione e rinnovamento, di responsabilità e di fiducia.

“A volte è più facile introdurre il nuovo che mantenere il vecchio”, esordisce il conte Michael. Dal suo atteggiamento traspare quanto sia importante per lui riflettere su tradizione e innovazione. “La nostra famiglia vive e lavora qui da generazioni. A ogni nostro passo ci chiediamo cosa vorremmo lasciare a chi verrà dopo di noi”.

Questa consapevolezza guida anche

## Old values, new technologies

**J**anuary in Manincor: a time that brings quiet to the vineyards; a time that leaves you free to think. The ground is frozen, the air is cold and clear, sunlight flows between leafless rows of vines. As if it were the breath of the world, mist rises from the lake.

It is also the time for the winery blessing, in which the vineyards and buildings are blessed with holy water and frankincense. This is a living tradition in Manincor, one that has been constantly practiced by Count Michael and Countess Sophie, with their son Kassian this year taking over for the first time.

**Confidence in the next generations.** We have met to talk about passing on knowledge and experience, about the relationship between preservation and renewal, about responsibility and trust.

Count Michael begins by saying, “Sometimes it is easier to introduce a new idea than to preserve an old one.” His body language tells us: The relationship between tradition and innovation is something he takes very seriously. “Our family has lived and worked here for generations. With every step we take, we think about what we want to leave behind for our descendants.” This mindset permits the use of new technologies in Manincor. But innovation should not be an end in itself; it must serve the values that are rooted in the family tradition.

Countess Sophie: “We see ourselves as temporary administrators, looking from the past to the present and thinking about the future. This means taking responsibility – for the people who work here, for the environment and



# neu

» *Wir sehen uns als temporäre Verwalter, die von der Vergangenheit in die Gegenwart schauen und in die Zukunft denken. Das bedeutet, Verantwortung zu übernehmen – für die Menschen, die hier arbeiten, für die Umwelt und für die Qualität unserer Weine.*«

für die Umwelt und für die Qualität unserer Weine. Für unsere Kinder und unsere Enkelkinder schaffen wir ein Fundament, das stabil und lebendig ist.“

**Die Kunst des Weglassens.** Wer wie Graf Michael technisch begabt ist und schon als junger Mensch vom Erfindergeist angespornt wurde, ist aufgeschlossen für Neues. Es ist klar, dass dabei Neues hinterfragt werden muss und Althergebrachtes immer wieder auf den Prüfstand kommt.

Manchmal steigt man in Manincor ganz bewusst auf die Bremse und verzichtet auf eine angesagte Innovation. „Wir könnten viele Prozesse automatisieren“, sagt Graf Michael. „Aber es gibt Bereiche, wo wir entschieden haben, zurückzugehen. So schneiden wir die Reben von Hand und nicht mit elektrischen Scheren.“ Wer von Hand schneidet, richtet konzentrierte Aufmerksamkeit auf die Rebe und setzt gezielt die notwendige Schnitte, um sie möglichst wenig zu verletzen. Auch die biodynamischen Präparate werden in Manincor von Hand gerührt, auch um den menschlichen Geist in den Prozess einzubringen.

„Es ist eine Geschichte des Weglassens“, sagt der Graf nachdenklich.

„Weniger Eingriffe, mehr Vertrauen in die Natur und in das, was sie uns gibt. So vertrauen wir zum Beispiel auf die natürlichen Hefen aus dem Weinberg. Es braucht hier zwar mehr Geduld, aber der Wein wird authentischer.“

Diese Philosophie spiegelt sich auch in der Kellertechnik wider. Wo immer möglich überlässt man der Gravitation die Transportarbeit – das ist schonender und bewahrt die Aromen besser. Notwendig geworden ist in den zunehmend heißen Erntemonaten jedoch die Kühlung, die die Gärung verlangsamt, um die feinen Nuancen der Weine zu erhalten.

„Unser Wein braucht Zeit, die richtige Zeit. So fließen auch in der Kellerarbeit die Rhythmen der Natur ein, wie beispielsweise der Mondstand. Wir nützen die Phase des abnehmenden Mondes, um den klaren Wein vom Trub abzuziehen und damit unnötige mechanische Filtration zu verhindern.“

Auch der Fassausbau folgt diesem Prinzip. Wir sind darauf zurückgekommen, unsere Weine fast aus-

l'adozione delle nuove tecnologie a Manincor. L'innovazione non è mai fine a sé stessa, ma sostiene i valori radicati nella tradizione di famiglia.

Il commento della contessa Sophie: “Noi ci consideriamo degli amministratori temporanei, che guardano dal passato al presente, pensando al futuro. Ci sentiamo perciò responsabili delle persone che lavorano qui, dell'ambiente e della qualità dei nostri vini. Vogliamo creare fondamenta stabili e vitali per i nostri figli e i nostri nipoti.”

» *Quello che facciamo qui non è tutto bianco o tutto nero. [...] Si tratta piuttosto di una combinazione di tradizione e innovazione. Perché tutto funzioni, l'una ha bisogno dell'altra.*«

**L'arte di rinunciare.** Chi, come il conte Michael, è portato per le materie tecniche e si è distinto sin da giovane per lo spirito inventivo è naturalmente aperto alle novità. Queste vengono però sempre soppesate con attenzione, valutando costantemente anche ciò che c'era prima.

A volte a Manincor si sceglie di frenare, rinunciando a una possibile innovazione. “Potremmo automatizzare molti processi”, spiega il conte Michael. “Ci sono però degli ambiti in cui abbiamo deciso di fare un passo indietro. Per esempio, potiamo le viti a mano, anziché con le forbici elettriche”. Potare a mano significa concentrarsi maggiormente sulla pianta, facendo in modo di ferirla il meno possibile. A Manincor anche i preparati biodinamici vengono mescolati manualmente, cosicché anche l'elemento umano possa confluire nel processo.

for the quality of our wines. For our children and our grandchildren, we are building a foundation that is both stable and vibrant.”

**The art of omission.** People who are technically gifted like Count Michael and have been driven by a spirit of invention from a young age are always interested in the latest developments. It is clear, however, that new ideas require critical analysis and that the old ways must always be reassessed.

At Manincor, they sometimes deliberately take a step back and decide against the latest innovation. “We could automate many of the processes involved,” says Count Michael, “but there are some aspects where we have decided to hold back. We still prune the vines by hand, for example, rather than using electric shears.” When pruning by hand, you focus your attention on the vines and make the cuts with the necessary care to minimize the damage. Similarly, the biodynamic preparations used at Manincor are stirred by hand, which also adds the human spirit to the process.

“It's all about the art of omission,” says the Count thoughtfully, “meaning less human intervention, and more trust in nature and what nature can give us. We place our trust in the natu-

ral yeasts from the vineyard, for example. This requires more patience, but the wines are more authentic.”

This philosophy is also reflected in the winemaking at Manincor. Wherever possible, gravity is used to take the wine on its journey through the cellar – this is the gentler approach, one that preserves the aromas better. In the increasingly hot weeks of the grape harvest, on the other hand, cooling is now needed to slow down the fermentation process and so preserve the delicate nuances in the wines.

“Our wine must be given time, the right time,” says Count Michael. “The rhythms of nature, including the phases of the moon, also influence our work in the cellar. We use the period of the waning moon to separate the clear wine from the lees and thus avoid unnecessary filtration by mechanical means.”

schließlich in Eichenfässern auszubauen. Da kommen auch Eichen aus eigenem Wald zum Einsatz, die den territorialen Charakter im Wein erhalten. Das Holz soll dem Wein nicht seinen Stempel aufdrücken, sondern ihn atmen lassen. Der Wein erzählt die Geschichte des Jahrgangs und wird be-seelt.“

### Altes bewahren, Neues wagen.

Gräfin Sophie führt uns durch den weithin bekannten Keller im Weinberg, der vor über zwanzig Jahren gebaut wurde und für viel Aufsehen sorgte. „Damals entschieden wir uns für eine innovative, nachhaltigere, aber auch aufwendigere Bauweise. Ein Wagnis, das sich bewährt hat. Der Keller im Weinberg schont das Landschaftsbild und ist ein Zeichen unseres Respekts vor der Natur, die uns so viel schenkt.“

So sind wir auch dankbar für das Holz, das wir in Form von Hack-schnitzeln für die Beheizung von Keller, Büros und Haus verwenden können. Ein zeitgemäßer Umgang mit natürlichen Ressourcen, der alte Ideen und neue Technologien verbindet.“

Im Keller unterm Weinberg herrscht ein ideales, natürliches Klima für das Reifen und die Lagerung der Weine. Der Keller verfügt über ein geothermisches System mit 28 Sonden, die bis zu 80 Meter tief gehen, das zum Zeitpunkt des Baus eine absolute Neuheit darstellte und sich seither als unschätzbar wertvoll für die Aufrechterhaltung optimaler klimatischer Bedingungen erwiesen hat. „Es war eine Investition in die Zukunft – und ein manifestes Zeichen dafür, wie Tradition und Moderne Hand in Hand gehen können.“

Auch in den Weinbergen zeigt sich diese Verbindung. Zwischen den Reihen gedeihen Kräuter, Blumen und Getreide. „Die Einsaat fördert die Biodiversität und verbessert den Wasserhaushalt des Bodens“, erklärt Gräfin Sophie. „Unser Boden kann Regen besser aufnehmen und puffern. Die Reben holen sich die Feuchtigkeit aus den tieferen Schichten und sind somit weniger dem Trockenstress ausgesetzt.“

Ein weiteres Beispiel ist die Verwendung von hausgemachtem Kompost. „Wir stellen ihn ebenso selbst aus eigenen Ressourcen wie dem Weintrester her. Der nächste Schritt ist, die Wärme des Kompostierens aufzufangen und in unser Heizsystem einzufügen“, erzählt Gräfin Sophie. „Es ist ein Kreislauf, der zeigt, wie nachhaltig und respektvoll man arbeiten kann, wenn man bereit ist, kreativ zu denken.“

Graf Michael ergänzt: „Zentral und essenziell sind die biodynamischen Präparate. Wir sprühen feinstofflich Tees aus Brennnessel, Kamille und Ackerschachtelhalm sowie Hornmist- und Hornkieselpräparate für verschiedenste Zwecke. Das vitalisiert, beruhigt, nährt, gleicht aus. Dabei arbeiten wir mit Wissen, das früher selbstverständlich war und heute wieder an Bedeutung gewinnt.“

“Bisogna saper rinunciare”, aggiunge il conte, pensieroso. “Meno interventi e più fiducia nella natura e in ciò che essa ci dona. Per esempio, ci affidiamo ai lieviti naturali presenti nel vigneto. Certo, occorre più pazienza, ma si ottiene un vino più autentico”.

Questa filosofia si riflette anche nelle tecnologie impiegate nella vinificazione. La movimentazione viene affidata il più possibile alla gravità naturale, in modo da garantire maggiore delicatezza e preservare meglio gli aromi. Date le temperature sempre più elevate durante la vendemmia, si rende però necessaria una refrigerazione che rallenti la fermentazione, salvaguardando le delicate sfumature dei vini.

Il nostro vino ha bisogno di tempo, e dei tempi giusti. Per questo anche la vinificazione segue i ritmi della natura, per esempio il calendario lunare. Sfruttiamo così la fase di luna calante per prelevare il vino chiarificato dalle fecce, evitando la filtrazione meccanica.

Anche la maturazione in botte segue lo stesso principio. Siamo tornati a invecchiare i nostri vini quasi esclusivamente in botti di rovere. Utilizziamo anche rovere dei nostri boschi, per preservare la territorialità del vino.

“Il legno non deve imprimere al vino il proprio marchio, ma deve lasciarlo respirare. Il vino racconta la storia della sua annata, da cui trae la propria anima.”

### Conservare il vecchio e osare

**il nuovo.** La contessa Sophie ci guida attraverso la famosa cantina che venne realizzata più di vent'anni fa sotto il vigneto, suscitando grande scalpore. “Allora optammo per una costruzione innovativa, più sostenibile ma anche più impegnativa. Oggi possiamo dire che ne è valsa la pena. La cantina sotto il vigneto non deturpa il paesaggio ed è un segno del nostro rispetto per la natura e per tutti i suoi doni.”

Fra questi c'è anche il legno che utilizziamo come cippato per il riscaldamento della cantina, degli uffici e della casa. Una gestione moderna di risorse naturali, che combina valori tradizionali e tecnologie innovative.

La cantina sotto il vigneto, con il suo clima naturale, crea condizioni ideali per la maturazione e la conservazione dei vini. La cantina è dotata di un

This principle is also applied to barrel maturation: “We have reverted to ageing our wines almost exclusively in oak barrels. We also make use of oaks from our own forest, as these barrels preserve the territorial character of the wine. Of course, the wood should not dominate the wine but simply let it breathe. The wine tells the story of the vintage and expresses its soul.”

### Traditions maintained, innovations ventured.

Countess Sophie takes us on a tour of the famous Cellar in the Vineyard, which was a sensation when it was built over twenty years ago.

“We decided to go for an innovative, more sustainable, but also more ambitious design. It was a venture, one that has definitely paid off. The Cellar in the Vineyard has a minimal impact on the landscape and is a sign of our respect for nature, to which we owe so much.”

“We are grateful, for example, for the wood that we can use in the form of wood chips to heat our cellar, offices and the house – in today's world a fitting approach to natural resources, combining old ideas and new technologies.”

The climate in the Cellar in the Vineyard is ideal for maturing and storing the wines. The cellar has a geothermal system with 28 probes that go up to 80 meters, which was an absolute novelty at the time of construction and has since proved invaluable for maintaining optimum climatic conditions. “It was an investment in the future – and a clear sign of how tradition and modernity can go hand in hand.”

This relationship is also evident in the vineyards, where herbs, flowers and cereals grow between the rows of vines. “The cover crop promotes biodiversity and improves the water balance of the soil,” says Countess Sophie.

“It enables the soil to better absorb and store the rain. The vines draw moisture from the deeper layers and so are less prone to drought stress.”

Or take the Manincor approach to compost: “This is also produced from our own resources, such as the grape marc. The next step is to capture the heat from the composting process and feed it into our heating system,” says Countess Sophie. “It's a cycle that

*» We decided to go for an innovative, more sustainable, but also more ambitious design. It was a venture, one that has definitely paid off. The Cellar in the Vineyard has a minimal impact on the landscape and is a sign of our respect for nature, to which we owe so much.«*

### Technik mit Fingerspitzengefühl.

„Natürlich nutzen wir auch moderne Technologien“, so Graf Michael, als wir uns dem Thema Dronen zuwenden. „Mittlerweile ersetzen sie teilweise die Quads im Weinberg, die ihrerseits damals als Ergänzung zu den Traktoren kamen. Dronen sind weniger bodenverdichtend als jedes Fahrzeug. Mit der Drohne bringen wir die Präparate aus. Sie könnten auch mithilfe von Sensoren den Zustand der Reben analysieren. Technik muss mit großer Sensibilität eingesetzt werden. Es geht darum, die Natur zu unterstützen, nicht sie zu dominieren. Sehr oft vertrauen wir mehr auf geschulte Augen als auf Algorithmen.“

„Was wir hier tun, ist kein Entweder-oder“, fasst Gräfin Sophie zusammen. „Es ist eine Verbindung von Tradition und Innovation. Das eine braucht das andere, um wirklich Bestand zu haben.“

„Es ist wie beim Wein“, ergänzt Graf Michael. „Alles ist eben eine Frage des Fingerspitzengefühls.“ \\\

sistema geotermico con 28 sonde che scendono fino a 80 metri di profondità, una novità assoluta all'epoca della costruzione che si è poi rivelata preziosa per una climatizzazione ottimale degli ambienti della cantina. “È stato un investimento nel futuro, un segnale chiaro di come tradizione e modernità possano procedere di pari passo.”

Questo felice connubio è evidente anche in vigna. Fra i filari prosperano infatti erbe aromatiche, fiori e cereali. “Il sovescio favorisce la biodiversità e migliora il bilancio idrico del suolo”, spiega la contessa Sophie. “In questo modo il nostro terreno riesce ad assorbire e trattenere meglio la pioggia. Le viti attingono all'umidità presente negli strati più profondi e sono così meno vulnerabili allo stress idrico.”

Un altro esempio è l'utilizzo del compost autoprodotta. “Produciamo anche questo in proprio, utilizzando risorse che abbiamo già, come le vinacce. Il passo successivo è recuperare il calore generato dal compostaggio e integrarlo nel nostro sistema di riscaldamento”, racconta la contessa Sophie. “È un ciclo che dimostra come, adottando un approccio creativo, si possa lavorare in modo sostenibile e rispettoso.”

“Un ruolo fondamentale viene svolto dai preparati biodinamici”, aggiunge il conte Michael. “Nebulizziamo tisane di ortica, camomilla ed equiseto e preparati di cornoletame e cornosilice, con diverse finalità: vitalizzare, calmare, nutrire e riequilibrare. Nel nostro lavoro utilizziamo saperi che un tempo erano scontati e che oggi stanno riacquistando importanza.”

**Tecnologia, ma con misura.** “Naturalmente impieghiamo anche tecnologie moderne”, prosegue il conte Michael quando affrontiamo il tema dei droni in vigna. Oggi essi stanno in parte sostituendo i quad, che a loro volta avevano integrato i trattori. Diversamente dai mezzi terrestri, i droni non compattano il terreno. Noi li utilizziamo per applicare i preparati. Muniti di sensori, essi potrebbero anche analizzare lo stato delle viti. “La tecnologia deve essere impiegata con grande sensibilità. Essa deve supportare la natura, non dominarla. In genere ci fidiamo più di un occhio esperto che di un algoritmo.”

“Quello che facciamo qui non è tutto bianco o tutto nero”, riassume la contessa Sophie. “Si tratta piuttosto di una combinazione di tradizione e innovazione. Perché tutto funzioni, l'una ha bisogno dell'altra.”

“E' un po' come per il vino”, conclude il conte Michael. “E' sempre una questione di misura”. \\\

shows how creative thinking can support working in the spirit of sustainability and respect.”

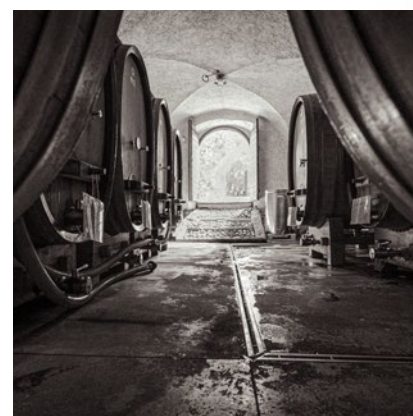
Count Michael adds: “Biodynamic preparations are of central and essential importance. In various situations we spray nettle, chamomile and horsetail teas as well as horn manure and horn silica preparations. They have vitalizing, calming, nourishing and balancing effects. This is working with knowledge that was once taken for granted and is now gaining in importance again.”

### Technology with a sure instinct.

“We also employ modern technologies, of course,” says Count Michael, as we turn to the subject of drones. In some cases, they are now replacing the quad bikes in the vineyards, which themselves were introduced as an alternative to tractors. Drones cause less soil compaction than any vehicle. At Manincor, they are used to apply the biodynamic preparations. They could also be fitted with sensors to analyze the state of the vines. “Technology must be employed with great sensitivity. The aim is to support nature, not to dominate it. Very often, we place greater reliance on the trained eye than on algorithms.”

“What we are doing here is not an either-or situation,” Countess Sophie concludes. “We combine tradition and innovation. The one needs the other for continued success.”

“It's like wine,” Count Michael adds. “It's all a question of a sure instinct.” \\\





**Zwischen Keller und Erdreich.** Hinter den Kulissen unseres Kellers unterm Weinberg liegt der Klima- und Technikschaft. Alle Verrohrungen, Leitungen, und Meßsonden sind hier verteilt. Viel Volumen dient zur natürlichen Klimatisierung und als Wartungsraum der technischen Anlagen. Tradition trifft Innovation im besten Sinn.

**Fra la terra e la cantina.** Dietro le quinte della nostra cantina sotto il vigneto si cela il vano tecnico. Da qui si diramano tutte le tubature, condotte e sonde di misurazione. La climatizzazione naturale e la manutenzione degli impianti tecnologici occupano uno spazio molto ampio, in una riuscita simbiosi fra tradizione e innovazione.

**Between cellar and soil.** Behind the scenes of our cellar under the vineyard is the climate control and technical systems shaft, from where all the pipes, cabling and measuring probes are distributed. The ample volume supports natural air-conditioning and provides a maintenance area for the technical equipment. A place where tradition and innovation meet to full effect.



# /// Biodynamie

von | di | by  
**Helmut Zojin**  
Director & Wine Maker, Weingut Manincor

## Die Präparate – eine Einführung

Der erste Teil dieser Reihe skizzierte die Grundlagen der Biodynamik. Mit einem Blick in die Geschichte und der Beschreibung wichtiger Elemente und Begriffe. Denk- und Arbeitsweisen der Biodynamik sind komplex und ungewohnt. Hat man einmal die Prinzipien unserer Arbeit verstanden, wird alles klar und nachvollziehbar.

Mit dem zweiten Teil bauen wir auf diese Basis auf: Wir befassen uns mit den famosen, weitem bekannten *biodynamischen Präparaten*.

*Hornmist* und *Hornkiesel* sollen auf feinstofflicher Basis Lebenskräfte harmonisieren. Der gedankliche Ansatzpunkt ist die Polarität des Wachstums und des Reifens, des Werdens und Vergehens.

Die Natur ist im dauernden *Kreislauf*, hin und her pendelnd zwischen den zwei entgegengesetzten Kräften des Lebens. In diesem Kontext ist der *Hornmist* die Quintessenz der *Wachstumskräfte* und der *Hornkiesel* das Pendant der *Reifekräfte*.

Beide wirken schlussendlich nicht stofflich, sondern als *dynamisiertes Wasser*. Beim Dynamisieren wird das Wasser durch einstündiges Rühren mit den Kräften des Stoffes imprägniert. Das Rühren geschieht dabei im Wechselrhythmus zwischen Ordnung und Chaos: Immer wieder wird eine Minute lang in eine Richtung gerührt, unterbrochen vom energischen Wechsel in die Gegenrichtung.

**Hornmist.** Der Hornmist, das sogenannte *500er Präparat*, stimuliert Wachstumsprozesse. Es steht wie das Wachstum der Pflanzen in enger Verbindung mit dem Kalkigen, mit dem Vollmond, mit den untersonnigen Planeten Merkur und Venus, mit dem Wässrigen. Zum Herstellen benötigt man frischen Dung einer Kuh, die schon einmal gekalbt hat. Dieser Dung wird in Kuehhörner gefüllt und über das Winterhalbjahr im fruchtbaren Boden vergraben.

Materialistisch gesehen verwandelt sich der frische Mist in wohlriechenden Humus. Kräftemäßig nimmt er in der Erde die Wachstumskräfte des Mondes und der untersonnigen Planeten auf.

## I preparati – un'introduzione

Nella prima puntata di questa serie abbiamo illustrato i fondamenti della biodynamica, ripercorrendone la storia e descrivendone i concetti basilari. L'approccio teorico e pratico alla biodynamica è complesso e per certi versi insolito ma, una volta compresi i principi del nostro lavoro, tutto diventa chiaro e logico.

In questa seconda puntata partiremo da quanto già esposto la volta scorsa per occuparci dei famosi *preparati biodinamici*.

*Cornoletame* e *cornosilice* servono ad armonizzare in modo sottile le forze vitali. Il principio teorico è quello della polarità tra crescita e maturazione, sviluppo e declino.

La natura, infatti, non si arresta mai, è in un continuo divenire, nel *ciclico alternarsi* delle due forze contrapposte della vita. In questo contesto il *cornoletame* è la quintessenza delle *forze di crescita*, mentre il *cornosilice* è il suo omologo per le *forze di maturazione*.

Entrambi non agiscono come materia, bensì come *acqua dinamizzata*. Durante la dinamizzazione l'acqua viene mescolata per un'ora affinché possa impregnarsi delle energie della materia. L'operazione viene effettuata alternando ordine e caos: per un minuto si gira in un senso, poi si inverte bruscamente la direzione del vortice.

**Il cornoletame.** Il cornoletame, o *preparato 500*, stimola i processi di crescita. Analogamente alla crescita delle piante, esso è strettamente collegato al calcareo, alla luna piena, ai pianeti sottosolari Mercurio e Venere, all'acquoso. Esso si ottiene dal letame fresco di una vacca che abbia figliato almeno una volta, inserito in corna di mucca che vengono seppellite in terreno fertile per tutto il semestre invernale.

Da un punto di vista materiale, il letame fresco si trasforma in profumato humus. Sotto il profilo energetico, durante la sua permanenza sottoterra esso assorbe le forze di crescita della Luna e dei pianeti sottosolari.

Il corno funge da involucro in cui si concentrano le forze. Trascorsi almeno sei mesi, in primavera, questa particolare essenza può essere disseppellita e impiegata.

## The preparations – an introduction

In the first part of this series, we outlined the basics of biodynamics, taking a look at its history and describing the key components and concepts. Biodynamic thinking and working methods are complex and unfamiliar. But once you understand the principles of the work we do, everything becomes clear and logical.

In the second part, we build on this basis to examine the wonderful *biodynamic preparations* that are already widely known.

*Horn manure* and *horn silica* serve to harmonize the life forces at the etheric level. The theoretical point of departure is the polarity of growing and maturing, of becoming and passing away.

Nature is in a *constant cycle*, alternating between the two opposing forces of life. In this context, *horn manure* is the quintessence of the *forces of growth* and *horn silica* its counterpart for the *forces of maturation*.

Ultimately, neither acts through its materiality but as *dynamized water*. In the dynamization process, the water is stirred for an hour to impregnate it with the material forces. Stirring is performed in an alternating rhythm between order and chaos. The water is repeatedly stirred in one direction for one minute followed by the energetic change imposed by stirring in the opposite direction.

**Horn manure.** Horn manure, known as *preparation 500*, stimulates processes of growth. Just like growth in plants, it is closely linked to calcareous substances, to the full moon, to the inferior planets Mercury and Venus, to the aqueous element. To obtain the preparation, you need fresh manure from a cow that has already calved. This manure is filled into cow horns and buried in fertile soil over the winter half year.

In material terms, the fresh manure is transformed into pleasant-smelling humus. In terms of energy, in the earth it absorbs the forces of growth of the moon and the inferior planets.

The horn as a casing concentrates the forces within itself. After six months at the earliest, this very special essence can be dug up and applied in spring.

Das Horn als Hülle konzentriert die Kräfte in sich. Diese besondere Essenz kann man frühestens nach sechs Monaten im Frühjahr ausgraben und einsetzen.

Im Weinbau verwenden wir nur die Hälfte eines Horninhaltes pro Hektar. Unser Rührfass fasst etwa 300 Liter, genug für sieben bis acht Hektar. Wir befüllen es mit lauwarmem Wasser und lösen darin 200 Gramm Hornmist auf. Dann wird das Wasser eine Stunde lang von Hand mit einem Rührbesen gerührt. In eine Richtung, bis sich ein Trichter formt, dann ziemlich energisch in die andere Richtung, sodass sich Ordnung und Chaos abwechseln. Dabei imprägniert sich das Wasser mit den Kräften des Präparats.

Das *dynamisierte Hornmistwasser* bringen wir im Frühjahr auf den Weinbergboden aus. Es soll das Bodenleben und die Wurzeln zu gesundem Wachstum im richtigen Maß anregen. Es wirkt nicht im Stofflichen, sondern als *energetischer Impulsgeber*.

Wichtig in unserer Arbeit und besonders im Zusammenhang mit den Präparaten ist stets der richtige Zeitpunkt, also der Rhythmus im Jahreslauf. Wir versprühen unseren Hornmist drei Mal in den Frühlingsmonaten immer in der Woche vor *Vollmond*.

»Die Natur ist im dauernden Kreislauf, hin und her pendelnd zwischen den zwei entgegengesetzten Kräften des Lebens.«

**Hornkiesel.** Nach der *Blüte*, dem Kulationspunkt des Wachstums, gehen unsere Reben in die *Reife*. Von außen ist das zunächst nicht sichtbar. Wir wollen, dass dieser Prozess langsam,

In vigna utilizziamo solo il contenuto di mezzo corno per ettaro. Il nostro dinamizzatore ha una capienza di circa 300 litri, sufficienti per 7-8 ettari. Lo riempiamo di acqua tiepida nella quale sciogliamo circa 200 grammi di cornoletame. L'acqua viene poi mescolata a mano per un'ora con un bastone. Si gira in un senso, fino alla formazione di un vortice, poi si inverte piuttosto energicamente la direzione, in modo da alternare continuamente ordine e caos. In questo modo l'acqua si impregna delle energie del preparato.

Il *cornoletame dinamizzato* viene spruzzato sul terreno della vigna in primavera per stimolare nella giusta misura l'attività biologica del suolo e la crescita sana delle radici. La sua azione non si esplica a livello materiale, bensì in termini di *impulsi energetici*.

Nel nostro lavoro la tempistica, ossia il ritmo nel ciclo annuale, assume un ruolo fondamentale, specie quando si tratta di preparati. Spruzziamo il nostro cornoletame per tre volte nei mesi primaverili, sempre nella settimana che precede la *luna piena*.

**Il cornosilice.** Dopo la *fioritura*, che è il culmine della crescita, le nostre viti passano alla *maturazione*, anche se inizialmente questa non è visibile dall'esterno. Vogliamo che questo processo si svolga in modo lento e continuo fino alla maturità ottimale e utilizziamo il preparato di silice per stimolare quest'energia nelle viti.

Il cornosilice, o *preparato 501*, stimola i processi di maturazione. Esso è collegato al silicio, al sole e alla luna nuova, ai pianeti soprastellari Marte, Giove e Saturno, alla luce e al calore. Lo otteniamo tritando finemente del quarzo o del feldspato che viene poi miscelato con un po' d'acqua fino a formare una pappetta. Questa viene inserita in corna di vacca che interriamo in primavera, in modo che per tutta l'estate possano assorbire e concentrare in sé le forze della luce. Per attivare il preparato spargiamo una presa di

»The grapes were at perfect maturity and their constituents in excellent balance, but in every bunch there were rotten berries to be picked out.«

In the vineyards, we use just half the contents of a horn per hectare. Our stirring barrel holds about 300 liters, which is enough for seven to eight hectares. We fill it with lukewarm water and dissolve approximately 200 grams of horn manure in it. The water is then stirred by hand for an hour with a whisk. We stir it in one direction until a funnel shape forms, then vigorously in the other direction so that order and chaos alternate. This impregnates the water with the forces of the preparation.

We apply the *dynamized horn manure* solution to the soil in the vineyard in spring. It stimulates life in the soil and the roots of the vines for healthy growth in the right measure. It does not act on a material level, but as an *energy stimulant*.

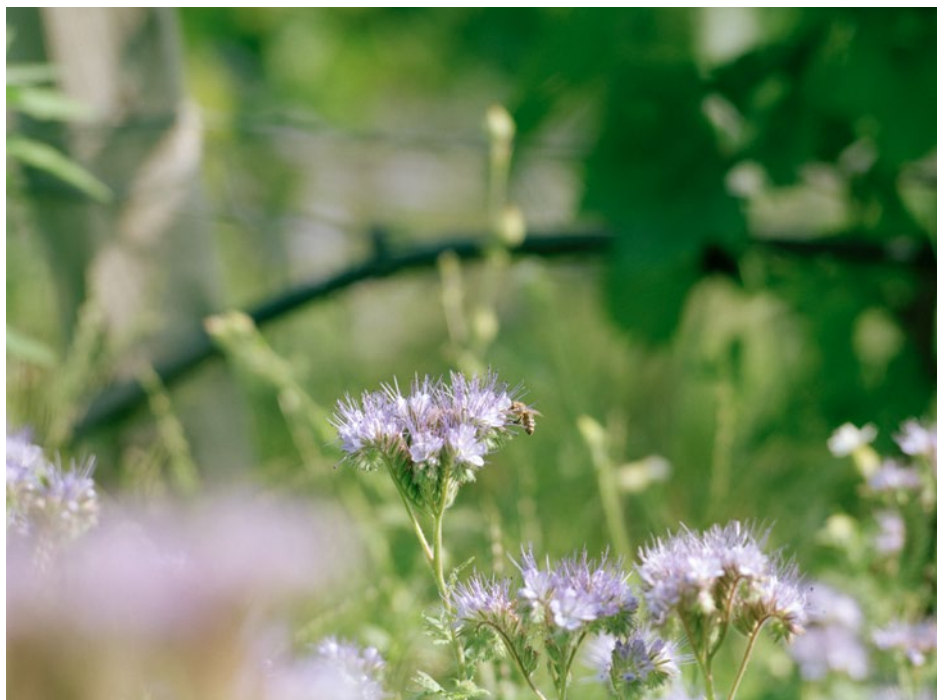
Another factor that is important in our work and especially in connection with the biodynamic preparations is the need to get the timing right in the rhythm of the year. We spray our horn manure solution three times in the spring months, always in the week before the *full moon*.

**Horn silica.** After *flowering*, as the culmination of growth, the vines move into the *ripening phase*. To the eye this is not immediately apparent. Our aim is a gradual, continuous process leading to perfect maturity. We apply the silica preparation to stimulate the relevant forces within our vines.

The horn silica, known as *preparation 501*, stimulates the ripening processes. It is linked to silicon, to the sun and the new moon, the superior planets Mars, Jupiter and Saturn, and to light and warmth. We begin by grinding quartz or feldspar into a fine meal. A little water is added so that the meal swells and forms a wet paste, which is then poured into cow horns. We bury these horns in spring and leave them in the ground over the summer. The silica absorbs the forces of light and concentrates them within itself.

To make the preparation, we sprinkle a pinch of *horn silica* into water and stir it for an hour in the same way as the horn manure. It is then sprayed over the foliage.

For me, horn silica is something of a magic formula in winegrowing. The positive effects it can have on *physiological ripeness* are truly amazing. Harmony with sugar content is achieved, and excessive levels of alcohol can almost always be avoided.





kontinuierlich und bis zur perfekten Reife geschieht. Mit dem Kieselpräparat regen wir in unseren Reben diese Kräfte an.

Der Hornkiesel, das sogenannte *501er Präparat*, stimuliert die Reifeprozesse. Es steht in Verbindung mit Silizium, mit der Sonne und dem Neumond, mit den obersonnigen Planeten Mars, Jupiter und Saturn, mit Licht und Wärme. Zur Herstellung reiben wir Quarz oder Feldspat zu einem feinen Mehl. Mit etwas Wasser quellen wir dieses Mehl zu einem nassen Brei und füllen diesen dann in Kuhlörner. Diese Hörner vergraben wir im Frühjahr und lassen sie übersommern. Der Kiesel nimmt so Lichtkräfte auf und konzentriert sie in sich.

Zur Herstellung des Präparates streuen wir eine Prise *Hornkiesel* in das Wasser und rühren es nach demselben Muster wie beim Hornmist eine Stunde lang. Anschließend wird es über das Laub gesprüht.

Für mich ist Hornkiesel im Weinbau fast ein Wundermittel. Es ist erstaunlich, welche positiven Effekte auf die *physiologische Reife* damit erzielt werden können. Sie kommt mit der Zuckerreife in Einklang, unharmisch hohen Alkohol können wir fast immer vermeiden.

**Tea Time.** Wir verwenden Tee, um die Wirkung der beiden Präparate zu unterstützen, *Brennnesseltee* bereitet den Boden auf das 500er-Präparat vor und *Ackerschachtelhalmtee* die Reben auf das 501er. Sie unterstützen und verbessern den Effekt der Präparate, indem sie ähnlich, aber auf anderer Ebene wirken.

Eine besondere Rolle nimmt der *Kamillentee* ein. Ihn verwenden wir in Stresssituationen wie nach Unwettern oder großer Hitze. Kamillentee stimuliert den Stoffwechsel. Die Reben bleiben dann auch in Extremsituationen in ihrem Entwicklungsrhythmus oder nehmen ihn nach Blockaden schneller wieder auf.

**Worst case: Hagel.** Besonders nach *Hagelschlägen* hat sich Kamillentee als wahres Wundermittel bewährt. Nach einem Hagelereignis machen wir so schnell wie möglich eine *allopathische Behandlung* mit etwas Kupfer und Schwefel. Das wirkt wie eine Wunddesinfektion.

Einige Tage später folgt der Kamillentee, um den Stoffwechsel zu stimulieren. Je nach Jahreszeit kommen dann im *Mondrhythmus* Brennnesseltee und Hornmist oder Ackerschachtelhalmtee und Hornkiesel an die Reihe. Mengenverluste haben wir nach starkem Hagel trotzdem. Aber wir konnten auch in Hageljahren schon Topqualitäten in den Keller bringen, dem Kamillentee sei Dank.

Für reine Materialisten wird unsere Vorgangsweise unbegreiflich, ja vielleicht sogar esoterischer Humbug bleiben. Wer sich nur ein wenig den lebendigen Naturkräften öffnet, erkennt jedoch neue Potenziale. Uns zeigen die praktischen Ergebnisse seit Jahren, dass die von Rudolf Steiner entwickelten Naturheilmittel funktionieren. ❧

*cornosilice* nell'acqua e mescoliamo per un'ora come facciamo con il cornoletame, quindi lo nebulizziamo sul fogliame.

Per me il cornosilice in viticoltura è una sorta di panacea. Gli effetti positivi che permette di ottenere sulla *maturazione fisiologica* sono stupefacenti. Maturità zuccherina e fisiologica evolvono in armonia e riusciamo quasi sempre a evitare un grado alcolico sproorzionato.

»*Entrambi non agiscono come materia, bensì come acqua dinamizzata.*«

**Tea time.** Per potenziare l'effetto dei due preparati utilizziamo delle tisane. La *tisana di ortica* predispone il terreno all'applicazione del preparato 500, mentre il *decotto di equiseto* si usa sulle viti prima del preparato 501. Entrambi supportano e migliorano l'efficacia dei preparati agendo con modalità simili, ma a un livello diverso.

Particolare importanza riveste poi l'*infuso di camomilla*. Lo utilizziamo nelle situazioni di stress, per esempio dopo una fase di maltempo o di calore eccessivo, per la sua capacità di stimolare il metabolismo. Anche in situazioni estreme esso aiuta le viti a mantenere il proprio ritmo di sviluppo o a riprenderlo più rapidamente quando si arresta.

**Worst case: la grandine.** Ma è soprattutto dopo una *grandinata* che l'infuso di camomilla si rivela un vero toccasana. In caso di grandine, la nostra strategia è quella di eseguire al più presto un *trattamento allopatico* con un po' di rame e zolfo per "disinfettare" le ferite.

Alcuni giorni dopo applichiamo l'infuso di camomilla per stimolare il metabolismo. A seconda della stagione seguiranno poi, seguendo il *ritmo lunare*, la tisana di ortica e il cornoletame oppure il decotto di equiseto e il cornosilice. Certo, una forte grandinata comporta comunque delle perdite quantitative, ma dal punto di vista qualitativo proprio l'infuso di camomilla ci ha permesso di portare in cantina uve eccellenti anche in annate di grandine.

Chi ragiona in termini puramente materialistici fatica a comprendere i nostri metodi o li considera addirittura sciocchezze esoteriche. Chi però si apre anche solo un poco alle forze vitali della natura vi riconoscerà nuove potenzialità. Per quanto ci riguarda, sono i risultati pratici a confermarci da anni che i rimedi naturali sviluppati da Rudolf Steiner funzionano. ❧

**Tea time.** To enhance the effect of the two preparations, we make use of infusions. *Stinging nettle tea* readies the soil for application of preparation 500 and *horsetail tea* prepares the vines for spraying with preparation 501. They support and improve the effects of the preparations by having a similar action, but at a different level.

In this context, *chamomile tea* has a special role to play. We use it to counter stressful conditions, after storms or in very hot weather, for example. Chamomile tea stimulates the metabolism. This helps the vines to maintain the natural rhythm of their development even in extreme situations or to regain it more quickly after blockages.

**Worst case: hail.** Chamomile tea has proven to be a real wonder cure after *hailstorms* especially. Our post-hail strategy involves *allopathic treatment* with a little copper and sulphur as soon as possible to disinfect the wounds.

A few days later we spray chamomile tea to stimulate the metabolism. Depending on the time of year, stinging nettle tea and horn manure or horsetail and horn silica then follow in the *rhythm of the moon*. Of course, yields will still be down after heavy hailstorms. In terms of quality, however, we have also managed to bring in wonderful grapes in years with hail, thanks to chamomile tea.

For the hard-headed materialist, all this will always remain incomprehensible, perhaps even esoteric humbug. But anyone who opens themselves just a little to the living forces of nature will recognize the potential of this approach. For us, the practical results achieved over the years are proof that the natural remedies developed by Rudolf Steiner work. ❧



# Hand Herz Krone

von | di | by  
**Michael Graf Goëss-Enzenberg**

**Von Hand  
geformt,  
mit Herz erfüllt,  
von der Krone  
veredelt**

Jeder Besuch unseres Weingutes beginnt mit einem Blick auf das schöne Familienwappen der Manincor an der Hausfassade. Das Herz scheint hier am richtigen Fleck zu sein.

Wer genau schaut, erkennt eine Hand, die ein Herz emporhält – ein Symbol, das besonders in herausfordernden Zeiten an unsere Werte erinnert. Das Wappen ist mehr als ein Erkennungszeichen: Es ist unser Leitmotiv. Wir leben nach dem Prinzip der Handschlagqualität und schenken Ihnen reinen Wein ein. So haben wir

**La mano  
plasma, il cuore  
emoziona,  
la corona  
nobilita**

Ogni visita alla nostra tenuta inizia dallo stemma di famiglia dei Manincor, ritratto sulla facciata della dimora storica. Il cuore occupa un posto di riguardo nello stemma.

Osservandolo attentamente, infatti, vi si distingue una mano che tiene alto un cuore: un simbolo che ci richiama ai nostri principi, specie nei momenti più difficili. Lo stemma è più di un segno di riconoscimento: esso ci guida nella vita di ogni giorno, con valori schietti e genuini come una stretta di mano o un bicchiere di vino. Non a

**Crafted by  
hand, imbued  
with heart,  
crowned in  
glory**

Everyone who visits our winery is greeted by the sight of the splendid Manincor family coat of arms on the front of the building. The heart is in the right place here.

Take a close look, and you will see a hand holding up a heart – a symbol of values that are especially important in challenging times. The coat of arms is more than just an emblem: it is our dominant theme. We act according to the principle of trust sealed by a handshake, deriving from a sincerity that comes from the heart and is crowned



auch unsere Weinlinien nach diesem Motto benannt: *Hand und Herz und die Krone unserer Familie.*

*»Jeder unserer 270.000 Rebstöcke wird individuell mit der Rebschere und nicht elektrisch nach seinem Charakter geschnitten.«*

**Hand** steht für unsere Weine des alltäglichen Gebrauchs. Sie verkörpern ehrliches Handwerk – die Grundlage unserer Arbeit im Weingarten und im Keller. Ohne Handarbeit geht in der biodynamischen Landwirtschaft nichts.

Bereits im Winter beginnt diese Sorgfalt: Jeder unserer 270.000 Rebstöcke wird individuell mit der Rebschere und nicht elektrisch nach seinem Charakter geschnitten.

Wenn die frischen Triebe im Frühling sprießen, brechen wir in feinsten Handarbeit etwa zwei Drittel der kleinen Triebe aus (das heißt in Winzersprache, sie werden „geschabigt“). Sobald die Triebe länger werden, stecken wir sie vorsichtig zwischen die Drähte – ein heikler Moment, da sie noch weich und brüchig sind. Rund um die Blüte entfernen wir einzelne Blätter im Bereich der Gescheine, um die heranwachsenden Trauben optimal zu belüften und zu belichten. Auch die Seitenäste (die sog. Geiztriebe) entnehmen wir sorgfältig, um die Laubwand lockerer zu halten und Pilzkrankheiten vorzubeugen. Unsere Trauben erhalten mit fachkundiger, händischer Arbeit genau die richtige Balance aus Schutz vor der Sonne und Licht für die perfekte Reife.

Der Schriftzug der HAND-Weine ist dunkelbraun wie der Humus unse-

caso, esso ispira anche le nostre linee di vini: *la Mano, il Cuore e la Corona della nostra famiglia.*

**La Mano** identifica i vini per il consumo quotidiano: essi esprimono quell'artigianalità che è alla base della nostra attività in vigna e in cantina. Nell'agricoltura biodynamica, infatti, il lavoro manuale è imprescindibile.

Si inizia con le cure invernali: le nostre 270.000 viti non vengono potate con forbici elettriche, bensì a mano, con le forbici da potatura, prestando attenzione alle caratteristiche di ogni singola pianta.

In primavera, quando inizia la fase vegetativa, asportiamo a mano circa due terzi dei giovani germogli (in gergo si parla di sfemminellatura, o scacchiatura). Man mano che i tralci si allungano, li infiliamo delicatamente tra i fili: quest'operazione richiede particolare attenzione, poiché i tralci sono ancora molto fragili. Durante la fior-

*»Lo stemma è più di un segno di riconoscimento: esso ci guida nella vita di ogni giorno [...]«*

by a glass of unadulterated wine. That explains the names we have chosen for our wine lines: *hand and heart, and the family crown.*

**Hand** stands for our wines for everyday drinking. They are the product of honest craftsmanship – the basis of all activities in the vineyard and cellar. Biodynamic winegrowing is always about working by hand.

This dedication begins in winter: Each of our 270,000 vines is pruned individually in keeping with its natural characteristics using manual pruning shears, not electric ones.

When shoot growth sets in in spring, we break out about two thirds of the young shoots by hand (in a process known as “suckering”). As soon as the remaining shoots have reached a certain length, we carefully insert them between the wires – a delicate operation as they are still soft and fragile. When the vines flower, we remove in-





rer Böden – Sinnbild für die Erdverbundenheit unserer Arbeit.

**Herz** steht für die Weine in unserem Sortiment, die unser ganzes Herzblut ausdrücken. Die rote Farbe der Weinamen repräsentiert auch die Leidenschaft, die in diesen Weinen steckt. Der Schriftzug steht für die hohe Qualität aus entweder einzelnen Lagen oder Cuvées mit Namen aus unserer Familie.

Mit beherzten Entscheidungen streben wir nach höchster Qualität. Passion und Liebe im Detail zeigen sich in diesen Weinen, die jedes Jahr in Eleganz und Komplexität strahlen sollen.

**Die Etiketten** unserer KRONE-Weine sind in Gold gehalten. Es gibt sie nur, wenn der Jahrgang perfekt ist. Die Krone erinnert an die Erhebung unserer Familie in den Grafenstand durch das Haus Habsburg, eine Ehre für besondere Verdienste um die Monarchie.

Diese Weine stammen von den ältesten Rebstöcken, unseren besten Lagen mit den niedrigsten Erträgen und der höchsten Qualität eines Jahrgangs. Die Trauben werden sehr selektiv geerntet und kommen nur in sehr guten Jahren in diese Linie. Daher kann es sein, dass hin und wieder ein KRONE-Jahrgang ausfällt – ein Beweis für unseren kompromisslosen Anspruch an Exzellenz. ≡

tura rimuoviamo poi alcune foglie intorno all'infiorescenza, in modo che i grappolini ricevano la giusta quantità di aria e luce. Eliminiamo con cura anche i tralci infruttiferi, per diradare la parete fogliare e prevenire le malattie fungine. Con un attento lavoro manuale assicuriamo dunque ai nostri grappoli un equilibrio ottimale fra la protezione dal sole e la penetrazione della luce necessaria per una perfetta maturazione.

La scritta sull'etichetta dei vini MANO è di color marrone scuro, come l'humus dei nostri suoli, e simboleggia il legame del nostro lavoro con la terra.

**Nel nostro assortimento**, il CUORE contraddistingue invece i vini che raccontano le nostre emozioni. La scritta sull'etichetta è di colore rosso, a testimonianza della passione che infondiamo in queste bottiglie, e richiama la particolare qualità di singoli poderi o di cuvées che portano nomi della nostra famiglia.

Cuore è anche sinonimo di coraggio, quello di scegliere sempre la massima qualità. La passione e la cura dei dettagli traspaiono da questi vini, che ogni anno devono brillare per eleganza e complessità.

**Le etichette** dei nostri vini CORONA, infine, sono color oro e riportano solo annate perfette. La corona ricorda infatti il conferimento del titolo nobiliare di conti alla nostra famiglia per i particolari meriti acquisiti al servizio della monarchia asburgica.

Si tratta di vini ottenuti dalle viti più vecchie dei poderi migliori, con rese molto limitate, espressione della massima qualità di un'annata. La raccolta delle uve è molto selettiva e i vini di questa linea vengono prodotti solo in annate molto buone. Può accadere perciò che ogni tanto si salti un'annata, a dimostrazione della ricerca di un'ecceellenza senza compromessi. ≡

dividual leaves in the area of the inflorescence in order to provide the developing grape clusters with optimum ventilation and light. The lateral shoots are also carefully clipped to open up the canopy and prevent fungal attack. This expert manual work gives our grapes just the right balance between adequate protection from the sun and sufficient light for perfect ripeness.

*»The heart is in the right place here.«*

The lettering on our HAND wines is dark brown like the humus in our soils – symbolizing the fact that our work is literally rooted in the earth. **Heart** stands for wines in the Manincor range that are an expression of our heart and soul. The names of these wines are colored red as an indication of the passion that goes into them. The lettering symbolizes the high quality of either single site wines or cuvées with names associated with our family.

We take resolute decisions in our quest for best quality results. Passion and attention to detail are manifested in these wines, which are made to radiate elegance and complexity every year.

**The labels** of our CROWN wines are in gold. We only make these wines when the vintage is perfect. The crown commemorates our family's elevation to the rank of count by the Habsburgs, an honor awarded for outstanding service to the monarchy.

The grapes for these wines come from the oldest vines, from our best vineyards with the lowest yields and the best quality for the vintage. The grapes are harvested very selectively and only go into this line in very good years. This means there may be no CROWN vintage from time to time – proof of our uncompromising commitment to excellence. ≡



*Matilde Poggi*

**Michael Goëss-Enzenbergs  
Weinempfehlung**

Brol Grande 2021,  
Montebaldo Bardolino DOC

Letztthin haben Sophie und ich einen Lambraten von unseren eigenen Lämmern zubereitet. Ohne Wein ist so ein Braten undenkbar: Wir entschieden uns also für einen „Brol Grande“ 2021 vom Weingut Le Fraghe. Und dieser klassische Bardolino war die perfekte Wahl! Seine leuchtend rubinrote Farbe verrät, dass er nicht zu kräftig und geradezu ideal geeignet ist für das zarte Fleisch. Die Harmonie dieses Weines ist mit Sicherheit auch Resultat der spontanen Gärung. Würzig wie er ist, robust und pfeffrig schmeichelt er den feinen Lammaromen. Ein ideales Paar und eine Symbiose von Kaltern und Bardolino.

**Il consiglio di  
Michael Goëss-Enzenberg**

Brol Grande 2021,  
Montebaldo Bardolino DOC

Recentemente Sophie e io abbiamo preparato un arrosto con la carne dei nostri agnelli e ci occorreva un vino adatto all'occasione. Abbiamo optato per un "Brol Grande" 2021 della Cantina Le Fraghe e questo Bardolino classico si è rivelato una scelta azzeccatissima! Il suo brillante color rubino rivela una compostità non eccessiva, perfetta per una carne così tenera. L'armonia di questo vino è indubbiamente anche frutto della fermentazione spontanea. Strutturato e speziato, con un tocco di pepe, avvolge magnificamente i delicati aromi dell'agnello in una simbiosi ideale fra Caldaro e Bardolino.

**Michael Goëss-Enzenberg's  
wine recommendation**

Brol Grande 2021,  
Montebaldo Bardolino DOC

Sophie and I recently roasted a piece of lamb from one of our own animals. Wine is a must for such a fine roast, and we opted for a Brol Grande 2021 from the Le Fraghe Winery. This classic Bardolino was the perfect choice! Its bright ruby red color indicates that it is not too strong and is ideally suited to the tender lamb. The wine has a harmonious character that is doubtless due in part to the spontaneous fermentation. Robust and spicy with peppery notes, it brings out the full flavors of delicate lamb: an ideal match and a symbiosis of Caldaro and Bardolino.

## Reden wir von Freundinnen und Freunden!

Von Freundschaften, die über den Wein hinausgehen. In unserer Reihe „Flaschenpost“ kommen befreundete Winzerinnen und 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.

# /// Le Fraghe

**Meine Mutter** und Michaels Tante Agnes verband eine tiefe Freundschaft. Vor über 20 Jahren lud uns Agnes ein, erstmals Michaels neues Weingut in Kaltern zu besuchen. Wir besichtigten es mit ihm und Sophie und verkosteten Weine – alles war besonders: die atemberaubende Lage und Michaels Sorgfalt bei der Pflege der Weinberge und der Arbeit im Keller.

**L**ange teilten wir das Abenteuer der unabhängigen Winzer. Michael war Präsident der FWS, ich leitete die FIVI. Gemeinsam setzten wir uns auf regionaler, nationaler und europäischer Ebene für die Belange der Winzer ein, die wie wir jede Phase des Prozesses selbst gestalten: vom Anbau über die Weinbereitung bis zum Verkauf. Unser Ziel war es, den Verband mit neuen Ländern zu erweitern und die europäische Winzerfamilie zu stärken.

Ich bewundere Michaels Arbeit sehr. Die Präzision seiner Weine und die Art, wie er ein Weingut dieser Größe bewirtschaftet, sind beeindruckend. Seine Weine sind ein Fenster nach Südtirol: Wenn ich den Rosengarten mit dem Herzen sehen möchte, entkorke ich einen Manincor-Wein. Mit jedem Schluck spüre ich Michaels Leidenschaft und Respekt – für sein Land, für die Natur und für alles, was ihn umgibt.

Unter seinen Weinen habe ich eine Schwäche für den La Rose de Manincor. Ich liebe Roséweine – diese „dritte Farbe“ des Weins wird oft übersehen. Als Winzerchenke auch ich den Roséweinen große Aufmerksamkeit und produziere zwei eigene: Rodon und Traccia di Rosa. Meine beiden Chiaretti und der La Rose de Manincor haben einen gemeinsamen Nenner: das Mikroklima, das von den Winden des Gardasees profitiert. Auch wenn mein Keller weiter südlich liegt, verleiht der Blick auf das Etschtal mit seinen Moränenböden unseren Weinen eine ähnliche Mineralität. Ich stelle mir gerne vor, dass unsere Weine in gewisser Weise Cousins und Cousinen sind. ///

**Matilde Poggi** leitet das Weingut Le Fraghe in Cavaion Veronese, im Herzen des Bardolino Anbaugebiets. Schon als Kind war sie im Herbst bei der Ernte dabei. 1984 übernahm sie mit 22 Jahren den elterlichen Betrieb und entwickelte ihn zum renommierten Bio-Weingut. Ihr Ansatz: „auf den Weinberg und das Land hören“. Seit 2013 leitet sie die FIVI, 2021 wurde sie CEVI-Präsidentin. Sie vertritt damit 12.000 unabhängige Winzer aus zwölf europäischen Ländern.

**Mia madre** e la zia di Michæl, Agnes, erano legate da una profonda amicizia. Fu proprio Agnes, più di vent'anni fa, a invitarci a visitare la nuova cantina di Michæl a Caldaro. Conoscevo Michæl di fama, ne apprezzavo i vini, ma non lo avevo mai incontrato di persona.

**C**i accolse con Sophie, e insieme visitammo la cantina, passeggiammo tra le vigne e assaggiammo i suoi vini. Tutto mi sembrò speciale: il luogo, uno splendido angolo di Alto Adige, e l'attenzione meticolosa di Michael nella gestione della vigna e della cantina.

Per molti anni abbiamo condiviso anche l'avventura dei vignaioli indipendenti: Michael era presidente della FWS, mentre io guidavo la FIVI. Insieme ci siamo impegnati a livello regionale, nazionale ed europeo per rappresentare chi, come noi, segue ogni fase della filiera, dalla coltivazione alla vinificazione e alla vendita. Abbiamo lavorato anche per ampliare la famiglia dei vignaioli europei, coinvolgendo nuovi Paesi nella nostra confederazione.

Ammiro molto il lavoro di Michael, la precisione dei suoi vini e la gestione impeccabile di un'azienda così grande. I suoi vini sono una finestra sull'Alto Adige: quando voglio vedere con il cuore il Catinaccio, stappo una sua bottiglia. In ogni sorso percepisco la passione e il rispetto che Michael nutre per la sua terra, per la natura e per tutto ciò che lo circonda.

Tra i suoi vini, ho un debole per La Rose de Manincor. Amo i vini rosati e sono convinta che il rosa sia il “terzo colore” del vino, troppo spesso trascurato. Anch'io, come vignaiola, presto grande attenzione ai rosati, tanto da produrne addirittura due: Rodon e Traccia di Rosa. Mi piace pensare che i miei due Chiaretti e La Rose de Manincor condividano un filo sottile: il microclima che beneficia dei venti del Lago di Garda. E anche se la mia cantina si trova molto più a sud, l'affaccio sulla Valdadige con i suoi suoli morenici dona ai nostri vini una mineralità comune che li rende in un certo senso cugini. ///

**Matilde Poggi** guida la Tenuta le Fraghe a Cavaion Veronese, nel cuore del Bardolino. Sin da bambina, in autunno, partecipava alla vendemmia. Nel 1984, a 22 anni, rilevò l'azienda dei genitori facendone una rinomata cantina biologica. Il suo motto: ascoltare la vigna e la terra. Dal 2013 è a capo della FIVI e nel 2021 ha assunto la presidenza della CEVI. In questa veste rappresenta 12.000 vignaioli indipendenti di dodici paesi europei.

**My mother** and Michael's aunt Agnes were close friends. Over 20 years ago, Agnes invited us to visit Michael's new winery in Caldaro. I had heard of Michael and always admired his wines, but we had yet to meet for the first time.

**H**e and Sophie welcomed us to Manincor. We toured the winery, and tasted the wines. Everything was special: the breathtaking location and Michael's dedication to the work in the vineyards and the cellar.

For many years, we shared the challenges of independent winegrowers. At that time, Michael was president of the FWS, while I was head of FIVI. Together we worked at the regional, national and European levels to promote the interests of winegrowers who, like us, manage every stage of the process: from cultivation to the wine-making and sales. Our aim was to grow the association to include new countries and strengthen the European winegrowing family.

I greatly admire Michael's approach; the precision of his wines and the way he manages a vineyard of this size are impressive. His wines are a window on South Tyrol. If I want to see the famous Catinaccio or Rose Garden with my heart, I uncork a Manincor wine. With every sip, I sense Michael's passion and respect – for the land, for nature and for everything that surrounds him.

Among his range of wines, I have a weakness for La Rose de Manincor. I love rosé wines. This “third color” of wine is often neglected. As a winemaker, I also have a keen interest in rosé wines and produce two of my own: Rodon and Traccia di Rosa. My two Chiaretti and the La Rose de Manincor have something in common: a microclimate that benefits from cooling winds, from the lake in our case and the mountains in Manincor. Also, even though my winery lies further south, the Valdadige with its moraine soils gives our wines a similar minerality. So in a way, I like to think of our wines as cousins. ///

**Matilde Poggi** runs the Le Fraghe Winery in Cavaion Veronese, in the heart of the Bardolino production zone. As a child, she already helped with the grape harvest in the fall. In 1984, at the age of 22, she took over the family business and developed it into a well-known organic winery. Her philosophy is to “listen to the vineyard and the land”. She has been head of FIVI since 2013 and became President of CEVI in 2021. As such, she represents 12,000 independent winegrowers from twelve European countries.

**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 2024



**Rebsorten:** Weißburgunder 45%, Chardonnay 37%, Sauvignon Blanc 18% // **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 2028. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

**Vitigni:** Pinot Bianco 45%, Chardonnay 37%, Sauvignon Blanc 18% // **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 bevilibilità 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 45%, Chardonnay 37%, Sauvignon Blanc 18% // **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 2028. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.

## La Rose de Manincor 2024



**Rebsorten:** Cabernet Franc 36%, Merlot 30%, Blauburgunder 21%, Tempranillo 5%, Syrah 4%, 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 2025 bis Ende 2028. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräuchertem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

**Vitigni:** Cabernet Franc 36%, Merlot 30%, Pinot Nero 21%, Tempranillo 5%, Syrah 4%, 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 2025 a fine 2028. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

**Grape varieties:** Cabernet Franc 36%, Merlot 30%, Pinot Nero 21%, Tempranillo 5%, Syrah 4%, 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 2025 to the end of 2028. // **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 2024



**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 2025 bis Ende 2028. // **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 2025 a fine 2028. // **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 2025 to the end of 2028. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as** an aperitif, with spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.

## „der Keil“ 2024



**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 2025 bis Ende 2028. // **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 2025 a fine 2028. // **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 2025 to the end of 2028. // **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“ 2024



**Rebsorten:** Weißburgunder 56%, Chardonnay 25%, Sauvignon Blanc 19% (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 2025 bis Ende 2031. // **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 2025 a fine 2031. // **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 2025 to the end of 2031. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.

## „il Conte“ 2023



**Rebsorten:** Merlot 41%, Lagrein 38%, 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 2025 bis Ende 2030. // **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 2025 a fine 2030. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei saporiti 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 2025 to the end of 2030. // **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 2024



**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 2025 bis Ende 2032. // **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 2025 a fine 2032. // **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 2025 to the end of 2032. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.

### Mason 2023



**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 2025 bis Ende 2032. // **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 2025 a fine 2032. // **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 2025 to the end of 2032. // **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 2024



**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 2025 bis Ende 2032. // **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 2025 a fine 2032. // **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 2025 to the end of 2032. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.

### Rubatsch 2023



**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 2025 bis Ende 2032. // **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 2025 a fine 2032. // **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 2025 to the end of 2032. // **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 2024



**Rebsorten:** Chardonnay 93%, Viognier 3%, 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 2025 bis Ende 2032. // **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 2025 a fine 2032. // **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 2025 to the end of 2032. // **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 2023



**Rebsorten:** Merlot 35%, Cabernet Franc 35%, Tempranillo 8%, Syrah 9%, 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 2025 bis Ende 2033. // **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 2025 a fine 2033. // **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 2025 to the end of 2033. // **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 2023



**Rebsorte:** Sauvignier Gris 61%, Bronner 30%, Muscaris 9% // **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 2025 bis 2031. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** Fischgerichten und Meeresfrüchten, Spargel und Salaten, würzigem Käse.

**Vitigno:** Sauvignier Gris 61%, Bronner 30%, Muscaris 9% // **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 2025 al 2031. // **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 61%, Bronner 30%, Muscaris 9% // **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 2025 to 2031. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46-50 °F // **Food recommendations:** fish and seafood dishes, asparagus and salads, and spicy cheeses.

### Mason di Mason 2022



**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 2025 bis Ende 2035. // **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 2025 a fine 2035. // **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 2025 to the end of 2035. // **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 2023



**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 2025 bis 2035 // **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 2025 al 2035 // **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 2025 to 2035 // **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 2022



**Rebsorten:** Cabernet Franc 86%, Merlot 14% // **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 2025 bis 2035. // **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 2025 al 2035. // **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 2025 to 2035. // **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 2021



**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 2024 bis Ende 2034. // **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 2024 a fine 2034. // **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 2024 until at least the end of 2034. // **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](http://www.manincor.com)

## Spargel-Parmesan-Tarte

500 gr grüner Spargel

2 Eier

100 gr geriebener Parmesan

300 ml süßer Rahm

Salz, Pfeffer, Muskat

Mürbteig

100 gr kalte Butter

200 gr Mehl

Sale

Zum Blindbacken: getrocknete Bohnen

Für den Teig:

Butter in Stücke schneiden und mit dem Mehl, ein wenig  
Pfeil-Salz und 3 EL Wasser verkneten

Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen.

Eine Tarteform mit dem Teig auslegen und 30 Minuten in  
den Kühlschrank stellen.

Inzwischen den Backofen auf 180° vorheizen. Teig mit Backpapier  
abdecken und blindbacken. (auf das Backpapier die getrockneten  
Bohnen zum Beschweren verteilen u. ca. 10-12 Min. knusprig backen)

8 cm lange Spitzen vom Spargel abschneiden u. beiseite stellen.  
Restlichen Spargel in kl. Stücke schneiden und glatt pürieren.

Eier, Parmesan und Rahm mit dem Spargelpüree vermengen  
& würzen. Kurz nochmals glatt pürieren.

Backpapier und Bohnen vom Teig entfernen. (Wenn Risse sind  
mit Eigelb verkleben)

Die Spargelmasse auf den Mürbteig verteilen und die  
Spargelköpfe mit den Spitzen nach außen auflegen.

Tarte 20-25 Min. backen, bis die Füllung fest ist.

20 min auskühlen lassen und dann mit einem guten  
glas "Lieben Aich" servieren



Gräfin Sophie kocht (6)

La contessa Sophie in cucina (6)

Cooking with the Countess (6)

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!

# /// Spargel-Parmesan-Tarte

## Frühling auf dem Teller & Frühling im Glas.

Fein, fruchtig, famos.

### Zutaten für 4 Personen

**Mürbteig:** 100 g kalte Butter /// 200 g Mehl /// Salz /// zum Blindbacken getrocknete Bohnen

**Füllung:** 500 g grüner Spargel /// 2 Eier /// 100 g geriebener Parmesan /// 300 ml Süßrahm /// Salz, Pfeffer, Muskat

- Butter in Stücke schneiden, mit Mehl, Salz und 3 EL Wasser verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen.
- Eine Tarteform mit dem Teig auslegen, 30 min kühl stellen.
- Backofen auf 180 °C vorheizen. Teig mit Backpapier abdecken, Bohnen einfüllen, 10–12 min blindbacken.
- 8 cm lange Spitzen vom Spargel abschneiden. Restlichen Spargel klein schneiden und glatt pürieren.
- Eier, Parmesan und Rahm mit dem Spargelpüree vermengen, würzen. Nochmals pürieren.
- Backpapier und Bohnen vom Teig entfernen, Risse mit Eigelb verkleben.
- Spargelmasse auf dem Teig verteilen, Spargelköpfe mit den Spitzen nach außen auflegen.
- Tarte 20–25 min backen, bis die Füllung fest ist.
- 20 min auskühlen lassen. Und dann mit einem guten Glas Lieben Aich servieren. ///

## Primavera nel piatto e nel bicchiere.

Squisitamente profumata

### Ingredienti per 4 persone

**Pasta brisée:** 100 g di burro freddo /// 200 g di farina /// sale /// fagioli secchi per la cottura alla cieca

**Ripieno:** 500g di asparagi verdi /// 2 uova /// 100 g di parmigiano grattugiato /// 300 ml di panna /// sale, pepe, noce moscata

- Tagliare a tocchi il burro e impastarlo con farina, sale e 3 cucchiai d'acqua. Sulla spianatoia infarinata stendere l'impasto fino a 5 mm di spessore.
- Rivestire con l'impasto una tortiera bassa e far riposare in frigo per 30 min.
- Preriscaldare il forno a 180 gradi. Coprire l'impasto con carta da forno, riempire con i fagioli e infornare per 10–12 min.
- Tagliare le punte degli asparagi a otto centimetri di lunghezza. Sminuzzare il resto dei gambi e frullarlo.
- Unire alla purea di asparagi le uova, il parmigiano, la panna e le spezie. Frullare nuovamente.
- Rimuovere dalla pasta brisée la carta da forno e i fagioli, chiudere eventuali fessure con del tuorlo d'uovo.
- Distribuire il composto di asparagi sulla pasta e decorare con le punte rivolte verso l'esterno.
- Infornare per 20–25 min, fino a quando il ripieno si sarà asciugato.
- Far raffreddare per 20 min. Servire con un buon bicchiere di Lieben Aich. ///

## Spring on the plate & spring in the glass.

Fine, fruity, fabulous.

### Ingredients for 4 servings

**Pastry:** 100 g cold butter /// 200 g flour /// salt /// dried beans to blind bake the pastry base

**Filling:** 500 g green asparagus /// 2 eggs /// 100 g grated Parmesan /// 300 ml cream /// salt, pepper, nutmeg

- Dice the butter, knead with the flour, salt and 3 tbsp water. Roll out to a thickness of 5 millimeters on a floured work surface.
- Line a tart tin with the pastry and chill for 30 minutes.
- Preheat the oven to 180 °C. Cover the shell with baking paper, fill with beans and blind bake for 10 to 12 minutes.
- Cut eight centimeter long tips off the asparagus. Cut the remaining asparagus into small pieces and blend until smooth.
- Mix the eggs, Parmesan and cream with the asparagus puree, season to taste, and blend again.
- Remove the baking paper and beans from the pastry, fill any cracks with egg yolk.
- Spread the asparagus mix over the pastry, place the asparagus heads on top with the tips facing outwards.
- Bake for 20 to 25 minutes until the filling is firm.
- Leave to cool for 20 minutes. Then serve with a good glass of Lieben Aich. ///

Guten Appetit!

Buon appetito!

Enjoy!

■ Unser Sauvignon Blanc Lieben Aich stammt aus dem besten gleichnamigen Weingarten in Terlan. Nicht typische grüne Sauvignon-Aromen prägen ihn, sondern feine Frucht nach rosa Grapefruit und frischer Limette. Die mineralische Seite erinnert an nasen Stein, Jod und Meeressgisch. Am Gaumen zeigt sich der Lieben Aich straff und kernig, fast puristisch. Selten liegt er über 13 Volumenprozent Alkohol. In der Jugend wirkt er sehr kompakt. Mit den Jahren der Flaschenreife kommen das Mineralische und die Komplexität immer mehr zur Geltung. Das beginnt nach zehn Jahren; reifen kann der Wein 20 Jahre und mehr.

■ Il nostro Sauvignon Lieben Aich si ottiene dalle uve dell'omonimo vigneto a Terlano. Esso non presenta gli aromi "verdi" tipici del Sauvignon, bensì delicate note fruttate di pompelmo rosa e lime fresco. Il suo lato minerale ricorda la pietra bagnata, lo iodio e la brezza marina. Al palato il Lieben Aich si presenta deciso, con acidità vivace, quasi purista. Raramente supera i 13° di gradazione alcolica. Molto compatto da giovane, con l'affinamento in bottiglia sviluppa una crescente mineralità e complessità, che inizia a risaltare dopo dieci anni. Il vino può invecchiare 20 anni e più.

■ Our Sauvignon Blanc Lieben Aich is made with grapes grown in the best vineyard of the same name in Terlano. It presents not with typical green Sauvignon aromas, but with delicate fruit of pink grapefruit and fresh lime. The wine reveals mineral notes of wet stone, iodine and sea spray. On the palate, the Lieben Aich is firm and crisp, almost puristic. It rarely exceeds 13% alcohol by volume. When young, the wine is very compact. As it matures in the bottle – after ten years, say, – the minerality and complexity come more and more to the fore. Our Lieben Aich can be laid down for 20 years or more.

*»Il vino eleva l'anima  
e i pensieri, e le  
inquietudini si allontanano  
dal cuore dell'uomo.«*

Pindar (ca. 518 a.C. circa – 438 a.C.)



**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) // [info@manincor.com](mailto:info@manincor.com)

Visit us on [f](#) and [@](#) @manincor.wine

