



Rebsorte:

Souvignier Gris 68 %, Bronner 32 %,

Lage und Boden:

Hoch über Meran, zwischen 630 und 730 Meereshöhe, steil und steinig, liebevoll terrassiert. Karger Boden auf Granitgestein, Südlage mit Sonne von Früh bis spät und kühlen Fallwinden nachts.

Jahrgang:

Für einen biodynamischen Winzer war 2024 extrem herausfordernd. Die außergewöhnlich feuchten Monate Mai, Juni und Juli bescherten uns einen immensen Peronospora- und Oidium-Druck, sodass wir auch bei den An sich resistenten Piwi Sorten zu kämpfen hatten. Unsere Professionalität und die Erfahrung der letzten Jahre haben uns diese schwierige Phase beinahe schadlos überstehen lassen. Die kurzen und heißen Wochen von Mitte Juli bis Ende August gefolgt von schönem Herbstwetter bis Ende September haben uns großartige Weißweine und Pinots beschert. Nerv, Spannung, knackige Säure und moderater Alkohol prägen die Weine des Jahrgangs. Die Traubenmenge war 2024 durch Spätfrost deutlich reduziert, doch die Qualität der Trauben übertraf alle Erwartungen. Ausdrucksstark, aromatisch klar und mit straffer Säure. Ende September konnten wir unsere Trauben für den Ebeneich lesen. Der Hektarertrag lag bei bescheidenen 27hl

Ausbau:

Ganztraubenpressung, extrem delikat mit nur 55 % Saftausbeute. Die Gärung erfolgt im Holzfass mit traubeneigenen Hefen. Während des 10-monatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinern sich das Aroma und der Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 2.949 Flaschen gefüllt

Daten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,6 g/

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Im Glas leuchtendes, lebendiges Goldgelb. Fruchtig nach Quitten und Mirabellen, mineralische Note nach nassem Stein. Am Gaumen füllig und komplex im Ansatz, dann aber straff und mit salziger Mineralität. Optimale Trinkreife: 2026 bis 2031. Serviertemperatur: 8 – 10 °C. Passt zu feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, auch zu vegetarischen Gerichten, besonders zu Spargel, perfekt auch zu aromatischem Käse.

Unser Anspruch:

Biodynamic

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, T +39 0471 960230, F +39 0471 960204, www.manincor.com