



#### Rebsorte:

Vernatsch aus alten Reben in den verschiedenen Spielarten

#### Lage und Boden:

Vigna (Monopollage) „der Keil“ auf 250 m Meereshöhe, Südhang mit Seeblick, das Wärmste, was Südtirols Weinberge zu bieten haben. Die alten Rebstöcke wachsen im Pergolasystem auf kalkreichen, sandigen Lehmböden.

#### 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. 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.

Mitte September konnten wir unsere Vernatschtrauben zum besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag bei 30 hl.

#### Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren kamen zur Maische in Holzbottiche. Diese erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte eine Woche, bei relativ niedriger Temperatur (24 °C) und wenig Maischebewegung (einmal täglich leichtes Tauchen). Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe im großen Holzfass verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

#### Abfüllung:

Es wurden 11.800 Flaschen gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,2 g/l

#### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, helle rubinrote Farbe. 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

Ein besonders guter Begleiter für typische Südtiroler Gerichte (z.B. Speck); passt zu Pasta, zu gekochtem oder gebratenem (weißen) Fleisch, aber auch zu gebratenem Fisch. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit.

#### Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR