

**Rebsorten:**

Weißburgunder 50 %, Chardonnay 30 %,
Sauvignon Blanc 20 %

Lage und Boden:

Die Trauben kommen einerseits von unseren jüngeren Weinbergen in Mareit und andererseits von unseren Lieferanten, die ebenfalls biodynamisch arbeiten und biozertifiziert sind.

Jahrgang:

2020 hat uns eine frühe Lese mit guten Qualitäten und schöner Menge beschert. Der Austrieb war zwar nicht ausgesprochen früh, aber ein sehr warmes Frühjahr und ein ausgeglichener Sommer waren für die Entwicklung der Reben optimal, sodass wir bereits am 25. August mit der Ernte begannen. Während der Lese gab es zwar immer wieder Regenphasen, aber mit unserer Schlagfertigkeit und unserer akribischen Selektionsarbeit konnten wir sehr gute Qualitäten in den Keller bringen. Die Trauben aus unseren jüngeren Weinbergen für den La Manina haben wir Mitte September gelesen. Der Hektarertrag lag bei 60 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration sechs Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte zum Teil im Eichenfass und zum Teil im Stahltank, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des sechsmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im April 2021 wurden 32.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit.

Bereits trinkbereit aber durchaus auch einige Jahre gut lagerfähig, bis 2024.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.



MANINCOR