



Rebsorten:

Weißburgunder 57 %, Chardonnay 30 %,
Sauvignon Blanc 13 %

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:

2021 war ein relativ spätes Jahr. Die Lese begann am 13. September mit Sauvignon Blanc in Lieben Aich und endete am 20. Oktober mit Cabernet Sauvignon auf Manincor. Gerade die Reifezeit war von nahezu perfektem Wetter geprägt, mit sonnigen Tagen und klaren Nächten, in denen es ordentlich abkühlte. So steht 2021 im Zeichen der Balance. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang. Die Trauben aus unseren jüngeren Weinbergen für den La Manina haben wir Mitte September gelesen. Der Hektarertrag lag bei 62 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:

Es wurden 37.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,8 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,7 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 2025.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Vegan



MANINCOR