



Rebsorten:

Weißburgunder 53 %, Chardonnay 29 %, Sauvignon Blanc 18 %

Lage und Boden:

La Manina ist unser "la Contessa" Cuvée – jenseits der Grenzen von Terlan, aber mit derselben Philosophie. Die Basis bilden jüngere Weinberge, ergänzt durch sorgsam ausgewählte Zukäufe und den zweiten Pressfraktionen unserer Spitzenlagen.

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.

Die Traubenmenge war 2024 durch Spätfrost deutlich reduziert, doch die Qualität der Trauben übertraf alle Erwartungen. Ausdrucksstark, aromatisch klar und mit straffer Säure.

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 39.000 Flaschen und 220 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

La Manina vereint Frische und Zugänglichkeit jüngerer Rebanlagen mit der Substanz großer Lagen.

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 2027.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Vegan



MANINCOR