



#### Rebsorten:

Weißburgunder 51 %, Chardonnay 33 %,  
Sauvignon Blanc 16 %

#### 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:

Der Jahrgang 2025 begann mit einem frühen Austrieb und einem warmen Frühjahr, wodurch auch die Blüte bereits Mitte Mai einsetzte. Die Sommermonate Juli und August brachten viel Sonnenschein und moderate Niederschläge – ideale Voraussetzungen für gesunde, vitale Trauben und eine vielversprechende Reifeentwicklung. Bis Ende August deutete alles auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin. Regenperioden im September stellten uns jedoch vor zusätzliche Herausforderungen. Dank präziser Arbeit im Weinberg, viel Erfahrung und sorgfältiger Handlese konnten wir dennoch Trauben von hervorragender Qualität einbringen. Die Weine zeigen Frische, Balance und Ausdruck und spiegeln einmal mehr die Vielfalt und Kraft unserer Weinberge wider – ein charaktvoller Jahrgang mit Eleganz, Tiefe und Herkunft.

#### 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 imahltank, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des sechsmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

#### Abfüllung:

Es wurden 41.500 Flaschen und 228 Magnum gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,6 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 2029.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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

#### Unser Anspruch:

Biodynamisch

Vegan



# MANINCOR