

**Rebsorte:**

Petit Manseng

Lage und Boden:

Mazzon in Kaltern auf 400 m Meereshöhe, ein nach Süden geneigtes Hochplateau, sonnig und luftig, ideal für die Spätlese. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

Jahrgang:

2016 hatte schwierig begonnen, sich aber schlussendlich zu einem großartigen Sonnen- und Lichtjahr entwickelt. Mai und Juni war das Wetter ausgesprochen unbeständig mit vielen Gewittern und fast täglicher Nässe. Mit viel Handarbeit und biodynamischen Präparaten haben wir diese Phase gut überstanden. Ab Mitte Juli, zu Reifebeginn wendete sich das Blatt und ein Sonnentag folgte auf den nächsten. Im August und September war die Lichtqualität außergewöhnlich. Die Trauben konnten perfekt reifen und entwickelten intensive Aromen. Solche Ausnahmejahre kommen gerade unseren Handweinen besonders zugute. Strahlende Frucht und saftige Fülle kennzeichnen die Weine dieses Jahrganges. Für unseren Süßwein waren die Bedingungen optimal, es bildete sich wunderschöne Edelfäule, sodass wir Ende Januar Petit Manseng Trauben mit perfekter Konzentration lesen konnten.

Ausbau:

Acht Stunden dauerte das langsame Auspressen der Rosinenbeeren, die Gärung erfolgte im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Langsam gärte der Most während mehrerer Monate dahin; bei 8,5 % Alkohol stoppte die Gärung von ganz alleine. Ein optimales Verhältnis zwischen Alkohol, Säure und Zucker sind das natürliche Resultat.

Abfüllung:

Im Juni 2018 wurden 4.100 halbe Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 272 g/l

Alkohol: 8,5 % Vol.

Säure: 11,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Funkelnd goldenes Strohgelb. Fruchtbetontes Aroma nach Mango, Litchie, getrockneten Aprikosen; komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten, am Gaumen ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure.

Optimale Trinkreife ab 2018 bis Ende 2028.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu delikaten Desserts und auch sehr gut zu abschließendem Käse.



MANINCOR