



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, Porphyrr, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

Jahrgang

2023 stellte uns als Winzer auf die Probe – ein Jahr voller Herausforderungen, das viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl verlangte. Nach einem feuchten Frühjahr folgte ein heißer, trockener Sommer, den unsere Reben mit erstaunlicher Widerstandskraft meisterten. Der goldene Herbst brachte schließlich die ersehnte Balance und schenkte uns Trauben von außergewöhnlicher Reife und aromatischer Tiefe. Für unseren Süßwein *Le Petit* waren die Bedingungen ideal: In den kühlen Nächten und unter sanftem Herbstnebel bildete sich edle Botrytis, die die Petit Manseng Trauben auf natürliche Weise konzentrierte. Ende Januar konnten wir Beeren von seltener Reinheit und Dichte lesen – eine perfekte Symbiose aus physiologischer Reife und Konzentration.

Ausbau

Über acht Stunden hinweg wurden die rosinierten Beeren behutsam und langsam gepresst, um jeden Tropfen der hochkonzentrierten Essenz zu gewinnen. Die Gärung erfolgte spontan mit den traubeneigenen Hefen im großen Holzfass. Über mehrere Monate hinweg vergor der Most gemächlich, bis er bei knapp 10 % Alkohol auf natürliche Weise zum Stillstand kam. So entstand ein Wein mit vollendetem Gleichgewicht zwischen Alkohol, Süße und Säure – harmonisch, klar und von innerer Ruhe getragen.

Abfüllung

3.210 Flaschen

Daten

Restzucker: 203 g/l
Alkohol: 9,7 % Vol.
Säure: 9,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung

Funkelndes, goldenes Strohgelb. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Aromenspiel von reifer Mango, Litschi und getrockneten Aprikosen, unterlegt von zarten Honig- und Blütentönen. Feine Botrytisnoten verleihen dem Wein zusätzliche Tiefe und Komplexität. Am Gaumen zeigt sich *Le Petit* dicht und zugleich elegant, getragen von einem harmonischen Spiel aus Süße und lebendiger Säure. Das Finale ist lang, klar und von feiner Frische geprägt. Ein idealer Begleiter zu edlen Desserts mit exotischen Früchten, Crème brûlée oder feinem Gebäck. Auch hervorragend zu gereiftem Blauschimmelkäse oder einfach solo als meditativer Genuss. Am besten leicht gekühlt bei 8-10 °C servieren.

Unser Anspruch

Biodynamisch
Respekt-BIODYN
Vegan



MANINCOR