

Rebsorte:
Sauvignon Blanc

Lage und Boden:
Lieben Aich in Terlan: ein nach Südwesten ausgerichteter Hang auf 300 Metern Meereshöhe. Mildes, luftiges Mikroklima und wasserdurchlässiger, sandiger Porphyrverwitterungsboden – unsere Lage mit der ausgeprägtesten Mineralstruktur.

Jahrgang:
Der Jahrgang 2025 begann mit einem frühen, gesunden Austrieb und einem überdurchschnittlich warmen Frühjahr. Bereits Mitte Mai standen die Reben in voller Blüte. Juli und August brachten viel Sonne und sommerliche Wärme, jedoch ohne extreme Hitze. Regelmäßige, moderate Niederschläge versorgten die Reben optimal mit Wasser und sorgten für eine sehr gleichmäßige Reifeentwicklung. Bis Ende August deutete alles auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin.
Die Regenperioden im September verlangten anschließend rasches Handeln und eine präzise Selektion bei der Lese. Dank der guten Gesundheit der Trauben und unserer Erfahrung konnten wir dennoch hervorragende Qualitäten einbringen. Die Weißweine des Jahrgangs 2025 zeigen sich etwas voller und stoffiger als 2024, mit reifer Frucht, straffer Mineralität, schöner Spannung und feiner Energie. Der Alkohol ist harmonisch eingebunden, die Weine wirken tief, lebendig und ausgewogen.
Ende August konnten wir unsere Trauben für den Tannenberg lesen. Der Hektarertrag lag bei 37 hl.

Ausbau:
Die entrappten Traubenbeeren mazerierten zwölf Stunden in der Presse, um Aromen und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen im Holzfass. Während des einjährigen Ausbaus auf der Feinhefe verbinden sich Frucht und Mineralität zunehmend zu einer Einheit.

Abfüllung:
Es wurden 11.900 Flaschen und 226 Magnum gefüllt.

Daten:
Restzucker: 1,3 g/l
Alkohol: 13 % Vol.
Säure: 5,7 g/l (nach biologischem Säureabbau)

Beschreibung und Trinkempfehlung:
Leuchtendes Goldgelb. Feine Aromen von rosa Grapefruit und Limette, unterlegt von kühler Mineralität mit Noten von nassem Stein und Feuerstein. Am Gaumen saftig und präzise, mit reifer Frucht, lebendiger Säure und beinahe salziger Frische. Elegant und tiefgründig, mit viel Spannung und einem langen, klaren, mineralischen Abgang. Ein Sauvignon Blanc von großer Finesse, dessen Stärke in seiner Balance und seinem unverwechselbaren mineralischen Charakter liegt.
Optimale Trinkreife: ab 2027 bis 2040
Serviertemperatur: 8–10 °C. Für optimalen Genuss in der Jugend dekantieren und aus Burgundergläsern trinken. Passt zu Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Unser Anspruch:
Biodynamisch
Respekt-BIODYN
Vegan

MANINCOR
39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, **T** +39 0471 960230, **F** +39 0471 960204, www.manincor.com