

**Rebsorte:**

Souvignier Gris 63 %, Bronner 28 %, Muscaris 9 %

**Lage und Boden:**

Hoch über Meran, zwischen 630 und 730 Meereshöhe, steil und steinig, liebevoll terrassiert. Karger Boden auf Granitgestein, Südlage mit Sonne von Früh bis spät und kühlen Fallwinden nachts.

**Jahrgang:**

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol.

Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv.

Ende September konnten wir unsere Trauben für den Ebeneich lesen. Der Hektarertrag lag bei 30 hl.

**Ausbau:**

Ganztraubenpressung, extrem delikat mit nur 55 % Saftausbeute. Die Gärung erfolgt im Holzfass mit traubeneigenen Hefen. Während des 10-monatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinern sich das Aroma und der Geschmack.

**Abfüllung:**

Es wurden 3.980 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau: 6,2 g/l

**Beschreibung und Trinkempfehlung:**

Im Glas leuchtendes, lebendiges Goldgelb. Fruchtig nach Quitten und Mirabellen, mineralische Note nach nassem Stein. Am Gaumen füllig und komplex im Ansatz, dann aber straff und mit salziger Mineralität. Optimale Trinkreife ab Herbst 2024 bis Ende 2030. Serviertemperatur: 8 - 10 °C.

Passt zu feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, auch zu vegetarischen Gerichten, besonders zu Spargel, perfekt auch zu aromatischem Käse.

**Unser Anspruch:**

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR