



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

2021 war ein relativ spätes Jahr. Die Lese begann am 13. September mit Sauvignon Blanc in Lieben Aich und endete am 20. Oktober mit Cabernet Sauvignon auf Manincor. Gerade die Reifezeit war von nahezu perfektem Wetter geprägt, mit sonnigen Tagen und klaren Nächten, in denen es ordentlich abkühlte. So steht 2021 im Zeichen der Balance. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang. Für unseren Süßwein waren die Bedingungen optimal, es bildete sich wunderschöne Edelfäule, sodass wir Mitte Februar 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 gäerte 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

3.860 Flaschen

Daten

Restzucker: 296 g/l

Alkohol: 8,5 % Vol.

Säure: 11,4 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung

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

Optimale Trinkreife ab 2023 bis Ende 2032.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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

Unser Anspruch

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR