



Rebsorten:

Weißburgunder 44 %, Chardonnay 38 %,
Sauvignon Blanc 18 %

Lage und Boden:

Die Trauben kommen einerseits von unseren jüngeren Weinbergen in Mareit und andererseits von unseren Lieferanten, die ebenfalls biodynamisch arbeiten und biozertifiziert sind.

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.

Die Trauben aus unseren jüngeren Weinbergen für den La Manina haben wir von Mitte bis Ende September gelesen. Der Hektarertrag lag bei 57 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration sechs Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte zum Teil im Eichenfass und zum Teil im Stahltank, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des sechsmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 36.800 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,4 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,3 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit.

Bereits trinkbereit aber durchaus auch einige Jahre gut lagerfähig, bis 2026.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Vegan



MANINCOR