



Rebsorten:

Chardonnay 93 %, Viognier 3 %, Sauvignon 4 %

Lage und Boden:

Die Trauben stammen je zur Hälfte aus Terlan Lieben Aich und Kaltern Mazzon.

Lieben Aich: warme Westhanglage auf 300 m, karger Sandboden über Porphyryverwitterungsgestein.

Mazzon-Leiten: Chardonnay und Viognier auf bis zu 100 % Steilhang, südwestexponiert auf 350–400 m, kalkreicher, lehmiger Lössboden mit besonderem Mikroklima.

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 bereits mit der Lese der Chardonnay-Trauben für den Sophie beginnen.

Ausbau:

Ein Teil der Trauben wurde als Ganztrauben schonend gepresst, der übrige Teil entrappt und einige Stunden auf den Beerenhäuten mazeriert, um zusätzliche Aromen und Struktur zu gewinnen. Die Pressung erfolgte langsam und behutsam. Die Gärung setzte spontan mit traubeneigenen Hefen in Holzfässern verschiedener Größe ein. Anschließend reifte der Wein ein ganzes Jahr auf der Feinhefe, wodurch sich Aroma, Struktur und Geschmack weiter verfeinerten.

Abfüllung:

Es wurden 21.500 Flaschen und 603 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,8 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,7 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, sattes Gelb im Glas. In der Nase reife Fruchtaromen von Aprikose, gelbem Pfirsich und Orange, begleitet von Akazien- und Lindenblüten sowie feinen mineralischen Anklängen nach nassem Stein. Am Gaumen vollmundig und kraftvoll mit saftiger Frucht und feinem Schmelz, zugleich präzise strukturiert und von lebendiger Frische getragen. Dicht, ausgewogen und mit anhaltender Mineralität im Abgang.

Optimale Trinkreife: ab 2027 bis Ende 2037. Serviertemperatur: 8–10 °C. Für optimalen Genuss in Burgundergläsern servieren. Begleitet Schalen- und Krustentiere, Geflügel sowie kräftige Fischgerichte; passt auch hervorragend zu aromatischem Käse.

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