

# LA MANINA 2023

BIO



## Manincor, Südtirol

### GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

### AROMEN

Ananas  
Honigmelone  
Litschi  
Kräuter  
Bergbach  
(Mineralität)

### ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2033  
8 bis 10°C  
Weißwein- oder Universalglas

### STIL

erfrischende Säure  
trocken



### WEINBAU

#### Rebsorten

Chardonnay  
Pinot Blanc / Weißer  
Burgunder / Pinot  
Bianco  
Sauvignon blanc

### WEINBEREITUNG

#### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes  
Hefelager

#### Ausbau

Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel

#### Lagerung

großes gebrauchtes  
Holzfass

### BEWERTUNG

einfach geniessen

87/100