

SAUVIGNON BLANC TANNENBERG 2022

BIO



Manincor, Südtirol

GESCHMACK

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

AROMEN

Stachelbeere
Papaya
Mango
Maracuja
Tomatengrün
Holunderbeere

ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2037
10 bis 12°C
Weißwein oder Universalglas

STIL

erfrischende Säure
trocken



WEINBAU

Rebsorten

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

91/100