

# LA CONTESSA 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

Abend mit Freunden  
Essensbegleiter

### LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2038  
10 bis 12°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**

89/100