



»Réserve della Contessa« Bianco DOC

Manincor

Manincors Réserve della Contessa hat sich zu einer echten Persönlichkeit entwickelt. Die Cuvée aus 60% Weißburgunder, 30% Chardonnay und Sauvignon Blanc ist zu einem wichtigen Weißwein im Programm avanciert. Die Trauben stammen aus Lieben Aich in Terlan und Campan in Kaltern. In Terlan stehen die Reben auf einer nach Westen ausgerichteten Hanglage mit sandigen Lehmböden auf Porphyerverwitterungsgestein, im Kalterer Campan sind es lehmige Kalkböden auf einer kühlen Hanglage auf 500 m Höhe, die dem Wein einen unverwechselbar stoffigen, aber eben auch eleganten und kühlen Charakter verleihen.

Sechs Stunden mazerierten die entrappten Beeren in der Presse und extrahierten dort Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten. Die Gärung erfolgte im Holzfaß, zum Teil spontan mittels traubeneigener Wildhefen. Ein achtmonatiger Ausbau auf der Feinhefe besorgte schließlich jenen raffinierten Schmelz im Mundgefühl, der diesem gräflichen Weißwein Charakter, Charme und Noblesse verleiht.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: < 2 g/l
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® & ABCERT
zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja

0,75l
IAW22104



www.weinhalle.de