

**Rebsorten:**

Weißburgunder 50 %, Sauvignon Blanc 30 %, Chardonnay 20 %

**Lage und Boden:**

Weißburgunder und Chardonnay kommen aus Kaltern-Mareit. Diese Anlage wurde 2010 gepflanzt und die jungen Reben hatten 2013 ihren ersten Ertrag. Der Sauvignon Blanc kommt aus Siebeneich-Datumhof, wo wir jenen Teil der Anlage, der auf etwas lehmigem Boden steht, seit 2013 nicht mehr für unsere „Réserve della Contessa“ sondern für den „La Manina“ verwenden.

**Jahrgang:**

Der außergewöhnlich feuchte Winter hat die Wasserspeicher unserer Weinbergsböden auch in den tiefen Schichten aufgefüllt. Davon zehrten die Reben das ganze Jahr. Der Austrieb war Anfang April und somit ganz normal. April und Mai verliefen aber ungewöhnlich kühl und nass, sodass sich die ersten Blüten erst am 5. Juni zeigten. Bereits dann war klar, dass es ein spätes Jahr werden würde. Der heiße und trockene Sommer tat den Reben gut, sie schlossen ihr Wachstum ab und gingen ohne Stress in die Reife. Ernteauf-takt hatten wir am 16. September. Bis Anfang Oktober war das Herbstwetter perfekt, mit klaren sonnigen nicht zu heißen Tagen und kühlen Nächten. Das Oktoberwetter war hingegen durchwachsen und bei den spätreifenden Roten hatten wir zu kämpfen, um bei allen Sorten zur optimalen Reife zu kommen. Die 2013er Weine sind in ihrer Grundausprägung fruchtsüß und saftig. Die unseren Weinen eigene Salzigkeit ist natürlich immer präsent, aber die Fruchtsüße gibt den Ton an. 2013 erreichten auch die Trauben der jungen Reben die wir für den „La Manina“ verwenden eine nahezu ideale physiologische Reife. Wir ernteten Ende September mit einem Hektarertrag von 60 hl.

**Ausbau:**

Die entrappten Traubenbeeren blieben zur Mazeration sechs Stunden in der Presse um Aroma und Struktur aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgte im Stahltank, spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des sechsmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

**Abfüllung:**

Im März 2014 wurden 20.000 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,8 g/l

**Beschreibung und Trinkempfehlung:**

Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen, fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit. Bereits trinkbereit aber durchaus auch einige Jahre gut lagerfähig, bis 2017. Serviertemperatur: 10 - 12 °C Passt zu Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.



# MANINCOR