



»La Manina« Bianco DOC

Manincor

Angenehm cremig und seidig wirkt er im Mund, von würziger Frucht und milder Säure begleitet. Sein erfrischender Duft nach frisch aufgeschnittenem Apfel und reifer Aprikose klingt in einem wehmütigen Hauch sommerlich würziger Gartenkräuter aus. Seine anregende Frische und seine strukturelle Potenz im Geschmack machen La Manina zu einem geschmeidigen Essensbegleiter, der Feinheit und Charme in einem breiten Spektrum an Aromen lustvoll und sensibel zu vielen Vorspeisen, Fisch- und vegetarischen Gerichten, aber auch zu weißem Fleisch perfekt zu kombinieren versteht. Doch auch für sich «solo» genossen garantiert dieser prächtige Weißwein nachhaltiges Weinvergnügen. Ein Weißwein, der fast immer zu fast allem harmoniert.

Weißburgunder 43%, Chardonnay 36%, Sauvignon Blanc 21%

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2023+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Respekt® & ABCERT

zertifiziert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan & Reinzucht

Verschlussart: Diam 5

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

0,75l

IAW23106



www.weinhalle.de