



»La Contessa« Bianco

Manincor

Manincors La 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 Porphyrvwitterungsgestein, im Kalterner 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.

Weißburgunder 53 %, Chardonnay 29 %, Sauvignon Blanc 18 %
(Terlaner)

Alkohol: 12.5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: < 2 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Respekt® & ABCERT
zertifiziert

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Diam 10

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

0,75l

IAW23104



www.weinhalle.de