

»La Manina« Bianco

Manincor

Angenehm cremig und seidig wirkt er im Mund, von würziger Frucht und milder Säure begleitet. 43% Weißburgunder, 36% Chardonnay und Sauvignon Blanc verleihen ihm erfrischenden Duft nach frisch aufgeschnittenem Apfel und reifer Aprikose, der in einem wehmütigen Hauch sommerlich würziger Gartenkräuter ausklingt.
Seine anregende Frische und seine dichte Potenz im Geschmack machen La Manina zu einem geschmeidigen Essensbegleiter, der fast alles mitmacht. Der kulinarische Allrounder im Portfolio von Manincor. Mit Feinheit und Charme setzt er ein breites Spektrum an Aromen frei und läßt sich deshalb lustvoll und sensibel zu vielen Vorspeisen, Fisch- und vegetarischen Gerichten kombinieren, aber auch zu weißem Fleisch und Spargel. Doch auch für sich «solo« genossen garantiert dieser wohlwollende Weißwein nachhaltiges Weinvergnügen. Ein Weißwein für viele Situationen, der nicht aneckt, sondern mitnimmt. Dafür hat ihn Weingutsdirektor Helmuth Zozin zusammen mit Kellermeisterin Fabienne Feisthammel konzipiert.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort -2029+
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0.6 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
IAW24106

K&U
www.weinhalle.de