

»La Contessa« Bianco

Manincor

Manincors La Contessa hat sich zu einer echten Persönlichkeit entwickelt. Die Cuvée aus 53% Weißburgunder, 29% 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 Porphyrverwitterungsgestein, 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.

Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort -2029+
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 1.2g/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
IAW24104

K&U
www.weinhalle.de