



Manzoni Bianco IGT Vigneti di Dolomiti

Vignaiolo Fanti

Manzoni Bianco, eine Neuzüchtung aus den 1930er Jahren, die sich im Veneto, im Trentino und in Italiens Süden wachsender Beliebtheit erfreut. Eine Kreuzung aus Riesling mit Weißburgunder. Wenn man dies weiß, meint man es schmecken zu können.

Alessandro Fanti mazeriert die Trauben nach der Ernte einen Tag auf den Beerenschalen, vergärt ihn dann spontan, bis er trocken ist, wobei er kraftvollen Alkoholgehalt entwickelt, und läßt ihn anschließend 10 Monate auf der Vollhefe reifen. Ein floral duftender, potent würziger Weißwein steht im Glas. Im Mund offenbart er cremige, opulente Fülle. Breit und rund zeigt er sich am Gaumen, dicht und fast ein wenig kuschelig im Mundgefühl. Man meint die körperreiche Nussigkeit des Weißburgunders und die rauchig steinige Aromatik des Rieslings spüren zu können. In physisch spürbarer Viskosität fließt er über die Zunge, verleiht ihm mehr Gefühl als Geschmack und wird dabei von einer verblüffend frisch agierenden, zitrusfruchtigen Säure gestützt. Sie verleiht dem Wein nicht nur langes Leben und legendäre Entwicklungsfähigkeit, sie sorgt auch für die Frische im Trunk, die er braucht, um seine strammen 14,6 Vol.% noch geschmacklich wohlthuend verdauen zu können. Daß er knochentrocken ist, verdeckt sein physisch präsenten Mundgefühl vollkommen. Ein origineller Weißwein für Neugierige.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: < 1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: Minimal geschwefelt |
Unfiltriert | Ungeschönt | Leicht
naturtrüb
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
pH-Wert: 3,22

0,75l
ITT20051



www.weinhalle.de