



Kalterersee »Keil« Schiava DOC

Manincor

Man hatte ihn in Südtirol fast schon zu Grabe getragen, den guten alten Vernatsch, der auf italienisch Schiava heißt und hierzulande als Trollinger nur im Schwäbischen wertgeschätzt wird. Bei Manincor in Kaltern hat Vernatsch im Kalterersee »Keil« zu neuem Leben gefunden. Leicht wirkt er, leicht ist er, leicht schmeckt er. Doch er beweist Eigenart und Charakter in munter spröden Gerbstoffen, die, gekonnt gezügelt und gepflegt wie hier, mit typischer Bittermandelnote im Geschmack, animierend und erfrischend wirken im Trunk.

»Keil« stammt von den wärmsten Lagen, die Südtirol zu bieten hat, Tatzenschrot und Keil. Zwei spektakulär in die Kulturlandschaft integrierte Südhänge mit Blick auf den Kalterer See. Auf ihnen stehen die alten Rebstöcke im traditionellen Pergolasystem. Die Trauben werden von Hand geerntet, nach dem Keltern in Holzbottichen spontan vergoren und der Wein fünf Monate im traditionellen Holzfaß auf der Feinhefe ausgebaut. Ein hell rubinroter Wein, der zur asiatischen Küche ebenso harmoniert, wie er zur deftigen Brotzeit der Freude am Leben dient. Authentischer Regionalwein für authentisch regionale Küche. Servieren Sie ihn kühl bei 12° bis 14°C und trinken Sie ihn jung. Da schmeckt er am besten.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 0,8 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Respekt® & ABCERT®
zertifiziert
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,65

0,75l
IAR21201



www.weinhalle.de