

**Rebsorte:**

Petit Manseng

Lage und Boden:

Mazzon in Kaltern auf 400 m Meereshöhe, ein nach Süden geneigtes Hochplateau, sonnig und luftig, ideal für die Spätlese. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

Jahrgang:

Ein abwechslungsreicher Frühling mit sowohl fast winterlichen wie auch frühlingshaften Tagen hielt unsere Reben in der Vegetation zurück, sodass wir erst Anfang Juni in die Vollblüte gingen. Der Sommer brachte viel Sonne, aber auch Trockenheit. Dadurch blieben die Trauben und Beeren klein, die Voraussetzungen für einen besonderen Jahrgang. Mit der Lese warteten wir bis zum 19. Januar. Dafür wurden wir mit Trauben von hoher Konzentration und einem perfekten Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure belohnt. Mit nahezu 20 hl Hektarertrag war auch die Menge höchst erfreulich.

Ausbau:

Acht Stunden dauerte das langsame Auspressen der Rosinenbeeren, die Gärung erfolgte im Holzfass, spontan mit traubeneigenen Hefen. Langsam gäerte der Most während mehrerer Monate dahin; bei 10,5 % Alkohol stoppte die Gärung von ganz alleine. Ein optimales Verhältnis zwischen Alkohol, Säure und Zucker sind das natürliche Resultat.

Abfüllung:

Im Juni 2012 wurden 3.200 halbe Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 190 g/l

Alkohol: 10,5 % Vol.

Säure: 11 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Funkelnd goldenes Strohgelb. Fruchtbetontes Aroma nach Mango, Litchie, getrockneten Aprikosen; komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten, am Gaumen ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure.

Optimale Trinkreife ab 2012 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2021.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu delikaten Desserts und auch sehr gut zu abschließendem Käse.



MANINCOR