

**MANINCOR**  
**La Contessa**  
**DOC Südtirol**

Jahrgang: 2023  
 Inhalt: 75 cl  
 Produzent: **Manincor**  
 Traubensorten: Pinot Blanc (Weissburgunder),  
 Chardonnay (Morillon), Sauvignon Blanc  
 (Blanc Fumé)  
 Anbaumethode: Biodynamisch  
 Alkoholgehalt: 12.50% Vol.  
 Ausschenktemperatur: 10-12°

Restzuckergehalt: 0.6 g/l  
 Säuregehalt: 6.3 g/l

Komponiert aus 55% Weissburgunder, 28% Chardonnay und 17% Sauvignon Blanc, ausgebaut im grossen Holzfass. In der Nase zeigen sich Aromen von saftigen Birnen, Apfelkompott, Honigmelonen und Aprikosen, zart floral-würzig unterlegt mit Noten von blühenden Kräutern, Apfelblüten und einem Hauch von gerösteten Mandeln. Am Gaumen Elegant, mit Schmelz und wiederum saftiger Frucht und zartem Kräuter Touch.

**Empfehlung**

Als edler, ausgeglichener Apéro-Wein aber auch perfekt zu Gemüse-Küche, etwa weisser Spargel mit Estragon-Salzkartoffeln und Hollandaise, oder Zucchini-Quiche. Wunderbar auch zu Fischgerichten und Geflügel.

**Produzent**

Ein Name der längst schon weit mehr ist als ein Geheimtipp aus dem Südtirol. Weinbau und Landwirtschaft haben bei Manincor lange Tradition, welche Michael Graf Goëss-Enzenberg seit 1991 engagiert und achtsam weiterführt. Bereits 2006 kennzeichnen Biodynamie und kompromisslose Qualitätsarbeit in den Weingärten und im Keller den eingeschlagenen Weg des Weinguts. Der schonende Umgang mit lebenden Ressourcen ist dabei Leitgedanke, denn Biodynamik bedeutet Vielfalt und ganzheitliches Denken in Kreisläufen. Pflanzen brauchen einen gesunden Boden, durchsetzt mit Humus, reich an Mikroorganismen, Würmern, Ameisen und Co. Ausgeglichene, gesunde Natur und Umwelt sind das Fundament für gesunde Reben und somit die Basis für gesunde Trauben. Der Anspruch an ganzheitliche Natürlichkeit und akribische Qualitätsmaximen sind somit die tragenden Säulen und stehen als Garant für Spitzenweine.

