

MANINCOR
Sauvignon Blanc
Tannenberg DOC Südtirol

Jahrgang:	2023
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Manincor
Traubensorten:	Sauvignon Blanc (Blanc Fumé)
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	13.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Restzuckergehalt:	0.3 g/l
Säuregehalt:	6.2 g/l

Die Trauben für diesen reinsortigen Sauvignon Blanc stammen aus Lagen eines Südwesthanges im "Lieben Aich", ausgebaut im grossen Holzfass. Das Bouquet zeigt Aromen von kandierten Zitrusfrüchten und roten Stachelbeeren, aber auch dezent Noten von tropischen Früchten wie Kiwi und Mango, unterlegt mit feiner Kräuter-Würze. Am Gaumen rund, mit schöner Extrakt Süsse und gut stützender Frische.

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter Fisch und Meeresfrüchten, etwa zu Spaghetti Vongole, oder gebratenem Dorsch Filet mit leichtem Mango-Curry Schaum. Hervorragend auch zu Gerichten mit grünem Spargel.

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.