



Manincor Biologico, 2023

La Manina DOC

Herkunft

Italien

Rebsorten

Weissburgunder, Sauvignon blanc, Chardonnay

Trinktemperatur

9 - 12°C

Allergenhinweis

Enthält Sulfite

Alkoholgehalt

13%

Charakter

Leuchtendes Strohgelb, frisch, delikat, Duftnoten von blühendem Wein, Kirsche, Holunder, trocken, würzig, angenehm harmonisch und rund. Passt zu: Vorspeisen, hellem Fleisch, Fisch und als Apero.

Weintyp



Die Frischen



Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Manincor

Das Weingut Manincor liegt inmitten der sanft ansteigenden und sonnendurchfluteten Weinberge oberhalb des Kalterer Sees. Michael Graf Goëss-Enzenberg hat sein Weingut in den letzten Jahren mit einem kaum sichtbaren, unter Reben verborgenen neuen Weinkeller behutsam erweitert. Manincor verkörpert Tradition und den heutigen Anspruch hoher Weinkultur. Kompromissloser Qualitätsanspruch wurzelt auf biodynamischem Weinbau. 48 Hektaren vielfältige Rebenlagen, sorgfältigst gepflegt, bilden die Grundlage für einzigartige Charakterweine.

