Manincor

La Manina IGT

2025, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041291

Chardonnay, Pinot Blanc/Weißburgunder, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	12,5 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.6 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Schlutzkrapfen mit Spinat und Topfen, brauner Butter und Schnittlauch

Südtiroler Käseknödel mit Krautsalat

Forelle Müllerin mit Petersilienkartoffeln und Zitrone

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 08.09.2026

Info:

Eine Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Von jungen Reben – auch aus Lagen außerhalb des klassischen Terlaner Gebiets.

Vinifiziert wie unsere großen Weine:

spontan vergoren, ohne Schwefel auf Trauben und Most.

Ausgebaut im großen Holzfass, mit etwas Edelstahl.

Sechs Monate auf der Feinhefe.

Im Glas frisch, fruchtig, präzise und mineralisch – mit kühler Kräuterwürze und feiner Salzigkeit. Jetzt schon voller Trinkfreude – und mit erstaunlichem Reifepotenzial von 4 bis 6

Jahren.

Weißburgunder 50 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 20 %

Kleinere Abweichungen in den jeweiligen Jahrgängen.

Lage und Boden:

La Manina ist unsere kleine “la Contessa” – jenseits der Grenzen von Terlan, aber mit derselben Philosophie.

Die Basis bilden jüngere Weinberge, ergänzt durch sorgsam ausgewählte Zukäufe und den zweiten Pressfraktionen unserer Spitzenlagen.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren bleiben zur Mazeration sechs Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur

aus den Beerenhäuten zu extrahieren. Die Gärung erfolgt zum Teil im Eichenfass und zum Teil im Stahltank,

spontan mit traubeneigenen Hefen. Während des sechsmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe verfeinern sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es werden ca. 40.000 Flaschen und 200 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: unter 1 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau um 6,0 g/l

Farbe:

Blasses Strohgelb mit zart hellen Reflexen und einem klaren, zurückhaltenden Erscheinungsbild.

Nase:

Die Nase zeigt sich duftig und ausgesprochen floral, geprägt von Margerite und Lindenblüte. Gerade diese floralen Akzente bestimmen den Charakter des Weines, ohne dabei jemals laut oder parfümiert zu wirken. Vielmehr bleiben sie fein, leise und elegant und ziehen sich wie ein roter Faden durch das gesamte Duftbild. Die Frucht bewegt sich ebenfalls auf der hellen, zurückhaltenden Seite: frisch geschnittene Birne, Aprikose und weißer Pfirsich, dazu ein zarter Hauch Cantaloupe-Melone. Nichts davon drängt sich in den Vordergrund; die Frucht begleitet vielmehr die florale Aromatik und gibt ihr eine saftige, zugängliche Kontur. Dahinter entwickelt sich eine feine nussige Komponente von frisch geschnittenen Mandeln und Macadamianuss. Etwas Unterholz bringt einen markanteren, herben Gegenpol hinein und verleiht der ansonsten sehr hellen Aromatik zusätzliche Kontur. Dazu kommen frische Kräuter, insbesondere Majoran und Kerbel, die den Wein noch einmal auf eine grüne, feinwürzige Seite ziehen. Insgesamt bleibt die Nase dabei stets ruhig und ausgewogen – floral, hellfruchtig, nussig und kräutrig, ohne dass eine einzelne Komponente zu dominant wird.

Gaumen:

Am Gaumen ist der La Manina schlank, leichtfüßig und herrlich unkompliziert unterwegs. Die Frucht bleibt zart und hell und verbindet sich erneut sehr harmonisch mit den floralen Akzenten. Besonders schön kommt nun die herbe, leicht bittere Seite des Weines zur Geltung, die ihm Griffigkeit und einen animierenden Zug verleiht. Dabei bleibt alles leise, unaufgeregt und unaufdringlich. Der Wein will weder mit Kraft noch mit Konzentration beeindrucken, sondern lebt von seinem mühelosen Trinkfluss und einer ausgesprochen charmanten Nonchalance. Er fließt leicht über den Gaumen, besitzt dennoch genügend Grip und Struktur, um nicht beliebig zu wirken. Im Nachhall bleibt er seiner Linie treu: hell, leicht und unkompliziert, mit feiner Frucht, floralen Anklängen und einem zart herben Abschluss. Ein animierender Weißwein, dessen Stärke gerade darin liegt, wie selbstverständlich und unangestrengt er sich präsentiert.