Nittnaus Anita & Hans

Manila Weiss

2025, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870006149

Grüner Veltliner, Muskateller, Welschriesling

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt nicht zu stark gekühlt in einem größeren Glas servieren!

Gebratener Fenchel, Orange, Kalamata Olive, Estragon und Mandeln (vegan)

Gebeizte Lachsforelle mit bunten Beten, Meerrettich Schmand und jungen Kartoffeln

Knuspriger Schweinebauch mit Gurke, grüner Apfel, Koriander und Chili

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.08.2026

Info zum Wein:

Lage Strassacker, westlich des Neusiedler Sees, Leithagebirge; Lehm-/Tonboden mit Kalkstein und viel Kieselsteinen.

Info zum Ausbau:

Gerebelt, gequetscht, Spontanvergärung im Edelstahltank, nach einer Woche in der Gärung gepresst, im Ovalfass fertig vergoren, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt.

Farbe:

Getrübtes und zugleich markantes Goldgelb mit Noten von Pfirsichhaut.

Nase:

Man wird neugierig, sobald man sich den 2025er Manila Grüner Veltliner eingeschenkt hat. Was für ein Zauber, was für eine Frische und zugleich was für ein tiefgründiger Duft dringen aus dem Glas hervor. Obwohl trüb in der Farbe, gleicht er doch einem glasklaren Gebirgsquell mit Aromen von Zitrone, Zitronenzeste, Apfel und weißem Pfirsich. Feine Noten von Ingwer, Koriander, Gartengurke und Senfkörnern runden sein vielschichtiges Aroma wunderschön ab.

Gaumen:

Auf nach Manila, am besten stürzt man sich in das Abenteuer mit diesem Wein, der grundehrlich und ungeschminkt wirkt, mit ihm geht man gerne auf eine Abenteuerreise. Viel helle, gelbe Frucht, ein feiner Hefe-Teppich, eine perfekt gepufferte Säure und eine äußerst animierende Würze. Dieser Wein gehört zur Kategorie „Flasche austrinken und zweite Flasche aufmachen“ – ein Wein, der in sich ruht und zugleich Feuer besitzt. Bereits solo ein Genuss, großartig zum Essen!