

 **Manincor**

Moscato Giallo DOC

 2023, 750 ml

 Italien, Südtirol

 9951041245

 Goldmuskateller

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse-Crostini mit Holunderblütengelee und

Kresse

Rauchforelle mit Holunder

Gefenkelte Salami

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

Der 2023 Moscato Giallo stammt aus der Lage Mareit (Leiten) auf 350 m Seehöhe, einer sehr steilen Hanglage mit reiner Südexposition aus warmen Schotterböden mit Moränenablagerungen. Zusätzliche Parzellen aus der Vogelleiten und Panholzer mit ihren lehmigen Kalkschotterböden skizzieren den 2023er Jahrgang.

Die Trauben wurden Ende September selektiv von Hand gelesen. Der Hektarertrag lag bei nur 55 hl. Anschließend wurden die Trauben entrappt und mazerierten zwölf Stunden in der Presse, um Aroma und Struktur aus den Schalen zu extrahieren. Großteils spontan im Holzfass und Stahltank mit traubeneigenen Hefen vergoren, wurde er anschließend fünf Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Farbe:

Blassgelb mit silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Die Nase des 2023er Moscato Giallo von Manincor zeigt sich ultra-zurückgenommen, fast schüchtern. Geprägt vom Ausbau auf der Feinhefe, zeigen sich die typischen Aromen des Gelben Muskatellers zu Beginn nur zaghaft. Dann kommen die typischen Muskatnoten, die an Macis und Nussschalen erinnern. Aromen nach Trauben und grünen Mostbirnen mischen sich mit floralen Obertönen nach weißen Blüten in der Kopfnote.

Mund:

Glockenklar wie Gletschereis rauscht der Moscato Giallo über den Gaumen und weiß nichts anderes als gnadenlos zu erfrischen. Floral-duftig hat seine disziplinierte Aromatik gerade den richtigen Kink, ohne in Omas Trockenblumen-Bouquets abzudriften. Glasklare Struktur mit präziser Aromatik und allen Attributen am rechten Fleck. Die feine Säure beschleunigt ihn ins fruchtig-duftige Finale. Austrinken!