Manincor

Eichhorn DOC

2024, 750 ml

Italien, Südtirol

9951041275

Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6.3 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenkäse Crostini mit Birnen-Lorbeer-Chutney

Gebratene Garnelen auf Kürbis-Risotto

Kalbsbries mit Morcheln

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.04.2026

Sortenreiner Weißburgunder aus der Einzellage Eichhorn der Tenuta Lieben Aich bei Terlan von einem südwestlich exponierten Hang auf ca. 300?m Seehöhe mit warmem, luftigen Mikroklima und wasserdurchlässigen, sandig?lehmigen Böden auf porphyrischem Verwitterungsgestein. Die Reben werden biodynamisch bewirtschaftet, die Trauben per Hand gelesen und nach dem Entrappen etwa zwölf Stunden in der Presse auf der Maische belassen, um Aroma und Struktur aus den Schalen zu extrahieren. Die Gärung erfolgt spontan mit weinbergseigenen Hefen in Holzfässern; anschließend reift der Wein rund acht Monate auf der Feinhefe im Holz, bevor er abgefüllt wird.

Farbe:
Helles Gelb mit grünen Reflexen, strahlend und klar.

Nase:
Der 2024 Eichhorn von Manincor zeigt sich wie so oft in der Jugend schweigsam, was ihn von den anderen, lautstarken Weißburgundern unterscheidet. In der Frucht zeigt er sich diszipliniert, die Aromen nach Kernobst wie Äpfeln und Birnen sehr verhalten, etwas Zitrus sowie ein Touch Ananas skizzieren ihn zaghaft mit weichem Bleistift. Leichte Küchenkräuter wie Borretsch, Kerbel und etwas Zitronenmelisse setzen vegetabile Akzente.

Mund:
Mit straffem Antrunk und griffigem Gerbstoff im Antrunk zeigt er sich auch am Gaumen sehr bestimmt mit fast vollständigem Verzicht auf vorlaute Fruchtigkeit. Knalltrocken ist er geprägt vom Ausbau mit mineralischem Fundament und animierend herbem Bitterton. Die reife Säure agiert versiert im Hintergrund, impulsgebend sind Extrakt und Struktur des kraftvollen, doch wohl definierten Weißburgunders. Pretty Benchmark für die Sorte!