



Le Petit

2019, 375 ml

Italien, Südtirol

9951041223

Petit Manseng

Alkoholgehalt: 8,5 %

Restsüße: 285 g/l

Gesamtsäure: 11.3 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Bratapfel mit Vanillesauce

(Dessert)

Foie Gras mit Aprikosenchutney und Brioche

(Geflügel)

Tarte Tatin

(Dessert)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.12.2023

Info:

Le Petit basiert aus Petit Manseng. In Mazzon in Kaltern stehen die Rebstöcke auf 400 Höhenmetern. Das Hochplateau ist nach Süden abgeneigt. Ein sonniger und luftiger Ort, der damit perfekte Bedingungen für die späte Lese bietet. Unter dem sandigen Lehm findet sich verschiedenes Gestein. Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit. Die Mengen in 2019 waren eher gering, die Qualitäten dafür grandios. Das nasse, kalte Wetter im April und Mai hat die Vegetation enorm eingebremst. Das gestreckte Jahr sowie der goldene Herbst boten dann jedoch Besänftigung und schlussendlich Top Bedingungen für diese Art Wein. Die Botrytis konnte sich voll entfalten. Mitte Februar wurden die Trauben mit perfekter Konzentration gelesen.

Die rosinierten Beeren wurden über 8 Stunden langsam, ausgepresst. Die Vergärung verläuft natürlich enorm langsam. Bei 8,5% Vol. stoppte sie auf natürliche Weise. Die Ausbeute waren 285g/l Restzucker. Beachtliche 11,3g/l Säure stehen dagegen und machen ihn zu einem kontrastreichen Süßwein mit Trinkfluss.

Farbe:

Herrlich leuchtendes Goldgelb

Nase:

Der Le Petit von Manincor läuft total unter dem Radar. Die Qualitäten der Rebsorte Petit Manseng für Süßweine aus Botrytis-Basis sind allseits bekannt und bewiesen. Das 2019er Exemplar duftet herrlich nach Lebkuchen, kandiertem Ingwer und Butterscotch. Gegrillte Ananas, süßlich reife Mango und Honigmelone strömen förmlich aus dem Glas. Eine feine nach Honig und Ahornsirup duftende Note liegt in der Luft. In leichten Brisen weht immer wieder etwas Tonkabohne und gebrannte Mandel herüber. Getrocknete Aprikose, Dattel und Feige versetzen ihn in die Tiefe. Bratapfel, frisch aus dem Ofen, mit reichlich Marzipan, gehackten Mandeln und Rosinen steht exemplarisch für ihn.

Gaumen:

Im Antrunk vereint er all diese Eindrücke. Gebündelt in einen dichten Aromenstrahl, der langsam über den Gaumen fließt. Seien Süße erfährt glücklicherweise eine kontrastierende Säure. Er wirkt absolut harmonisch und sich ruhend. Die Süße gibt ein Takt verführerisch an.

Vor allem die Noten von kandiertem Ingwer paaren sich nun blenden mit warmem Kernobst. Die exotische Frucht tritt etwa in die zweite Reihe zurück. Ein großartiger Begleiter für eine Vielzahl an Speisen.