Manincor

Tannenberg DOC

2023, 1500 ml

Italien, Südtirol

9951041249

Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	6.2 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Tomatensalat mit Maracuja und Koriander

Makrelen-Rillette mit Maracuja-Gelee

Krosser Schweinebauch mit geschmortem Fenchel und Piment d'Espelette

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

Die Trauben für den Tannenberg stammen aus der Terlaner Lage Lieben Aich, einem Südwesthang auf 300 m Meereshöhe mit Böden aus sandigem Lehm auf Verwitterungsprophyr. Die entrappten Trauben durchlaufen eine zwölfstündige Maischestandzeit, bevor sie gepresst wurden. Spontan im Holz vergoren, wurde der Wein neun Monate auf der Feinhefe ausgebaut.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2023 Tannenberg von Manincor ist in der Nase enorm diszipliniert: Gestatten, Sauvignon, Sauvignon blanc! Die vollreife gelbe Frucht erinnert an tropische Früchte und wird kräuterwürzig untermalt von Maracujablatt, Sternfrucht und frisch gemähtem Rasen. Aromatisch geschliffen mit markant herber Note nach Grapefruit-Zesten und distinktiv saliner Note mischen sich immer wieder Früchte mit Küchenkräutern wie Kerbel, Borretsch und Zitronenmelisse. Seriöser Sauvignon mit sachlich aufgeräumtem Naturell.

Mund:

Fruchtig-herb im Antrunk mit saftigem Extrakt und mürber Phenolik rauscht er in den Schlund wie ein kühler Gebirgsbach. Die saftige Gelbfrucht erinnert auch am Gaumen an Grapefruit und wird kräuterwürzig begleitet mit feinen Kräuternoten nach Melisse und Giersch. Mit frischer Säure spannt er sich aromatisch über den gesamten Gaumen bis ins salzig-herb konturierte Finale.