Forgeurac

Manna, Badischer Landwein

2022, 750 ml

Deutschland, Baden

9912013082

Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Dekantieren und leicht gekühlt aus großen Rotweingläsern genießen.

Flammkuchen mit Brie, Rucola und Feigen (vegetarisch)

Forellenfilet mit Bohen-Tahini-Püree und Zhug

Rindergulasch mit Zitronen-Emmer und roter Bete

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 23.06.2026

Informationen zum Wein:

Der Mannaberg, aus weinrechtlichen Gründen umbenannt in Manna, ist ein Wein, der von einem einzigartigen Terroir geprägt ist. Die Reben wachsen auf Löss, teilweise auf Dolomitstein, in einer sehr heißen, trockenen und äußerst steilen Lage. Der Ertrag ist sehr gering, und die Beeren sind klein und konzentriert. Sie erinnern manchmal eher an Holunderbeeren. Im Weinberg gibt es viele südliche Kräuter, ähnlich denen in der Garrigue, wie Thymian, Rosmarin, Lavendel, Wacholder und Majoran.

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit violetten Einschlüssen.

Nase:

Der 2022er Manna zeigt sich mit saftiger und charmanter Fülle, schwarze Kirschen, eingelegte Pflaumen und Brombeeren breiten sich aus wie ein Samtteppich. Begleitet von edler dunkler Schokolade, wilder Minze, Veilchen und einer angenehmen Holzwürze, die an hellen Tabak und frisch geschroteten Pfeffer denken lässt. Man möchte direkt eintauchen in diesen verführerischen Tropfen.

Gaumen:

Auf der Zunge wirkt er saftig, dicht und zugleich mineralisch erfrischend. Er spielt geradezu mit seiner Lebendigkeit, Würze, Säure und einer feinen Fruchtsüße. Ein Wein, der die Begleitung von Essen sucht, am besten mit fruchtigen und orientalischen Einschlägen.