



Manincor, 2022

Sauvignon Tannenberg DOC

Herkunft
Italien

Rebsorten
Sauvignon blanc

Trinktemperatur
9 - 12°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13.5%

Charakter

Intensives Aroma nach Grapefruit und weissem Pfirsich, körperreich nur in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch wie nasser Stein und mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang.

Weintyp



Die Fruchtigen

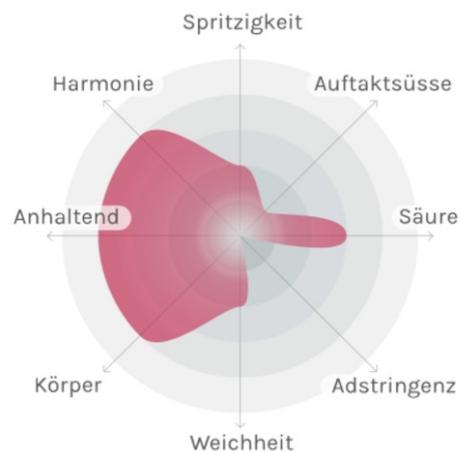


Die Nachhaltigen

Produzent/Marke

Manincor

Das Weingut Manincor liegt inmitten der sanft ansteigenden und sonnendurchfluteten Weinberge oberhalb des Kalterer Sees. Michael Graf Goëss-Enzenberg hat sein Weingut in den letzten Jahren mit einem kaum sichtbaren, unter Reben verborgenen neuen Weinkeller behutsam erweitert. Manincor verkörpert Tradition und den heutigen Anspruch hoher Weinkultur. Kompromissloser Qualitätsanspruch wurzelt auf biodynamischem Weinbau. 48 Hektaren vielfältige Rebenlagen, sorgfältig gepflegt, bilden die Grundlage für einzigartige Charakterweine.



Passt zu



Weichkäse aus Ziegen- oder Schafmilch