



Manhart 2017

Art. Nr.: 1279017

Hersteller: Fred Loimer, Langenlois

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Niederösterreich

Gebiet (Betriebssitz): Kamptal

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2025

Bodentyp: Chardonnay auf Löss, Pinot Gris auf Schiefer, Pinot Blanc 50% auf Löss & 50% auf Glimmerschiefer

Vinifizierung/Ausbau: Lese: selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang bis Mitte Oktober; Maischestandzeit: 12 Stunden bei Pinot Blanc & Chardonnay; Gärung: Spontangärung in 300 & 2.500 l Eichenfässern, 2 bis 4 Wochen bei 25°C in den kleinen Fässern und bei 22°C in den großen Fässern; Pinot Gris spontan auf Maische für 2 Wochen vergoren; Ausbau: in neuen & gebrauchten Eichenfässern, bis Februar auf voller Hefe, bis zur Abfüllung auf der Feinhefe; Abfüllung: März 2018;

Kategorie: Weißwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,3 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2 g

Speiseempfehlung:

Kalb: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Bio: AT-BIO-301



Einzelflaschenpreis: € 16.40

Verkostnotiz

Mittleres Gelb, in der Nase zarte Anklänge nach weißer Mandel, etwas gelbe Apfelfrucht, dezente Aromatik, am Gaumen saftig, leicht cremige Textur bei mittlerem Körper und sehr gutem Druck. Die jahrgangstypische Intensität kommt sehr schön durch! Im Nachhall ungemein elegant mit feiner Zitrusfrische und anhaltender Länge.