



MANINCOR





MANINCOR





Key facts

- 50 ha biodynamische Produktion – 60 % Rotweine, 40 % Weißweine
 - niedrige Erträge, hohe Qualitäten, sorgfältige Handlese
 - „gravity flow“ (Schwerkraftprinzip), Spontangärung
 - gefühlvoller Einsatz von Barrique und Tonneaux
-
- 50 ha produzione biodinamica – 60 % vini rossi, 40 % vini bianchi
 - basse rese, elevata qualità, attenta vendemmia a mano
 - sfruttamento della gravità, fermentazione spontanea
 - attento uso di barrique e tonneaux
-
- 125 acres biodynamic production – 60 % red, 40 % white
 - planned low yield, high quality, super careful, hand picked harvest
 - gravity flow, spontaneous fermentation
 - sensitive use of barrels and tonneaux



MANINCOR



Manincor



MANINCOR



Manincor | Keil | Panholzer



MANINCOR



Mazzon | Leiten



MANINCOR



Campan



MANINCOR



Thonvin | Seehof



MANINCOR



Liebenaich



MANINCOR



Datumhof



MANINCOR





MANINCOR

Menschen in Manincor
Le persone a Manincor
People at Manincor



Graf Michael & Gräfin Sophie
Conte Michael & Contessa Sophie



Helmuth Zozin
Director & Winemaker



interessierte Besucher bei
Kellereibesichtigungen
Visite in cantina
Guided tours are popular



MANINCOR

Vinifikation
Vinificazione
Vinification



Weinlese von Hand
vendemmia a mano
we hand pick our own grapes



Barriquekeller zur Reife
la barricaia dei vini rossi
barrique cellar (red wine)

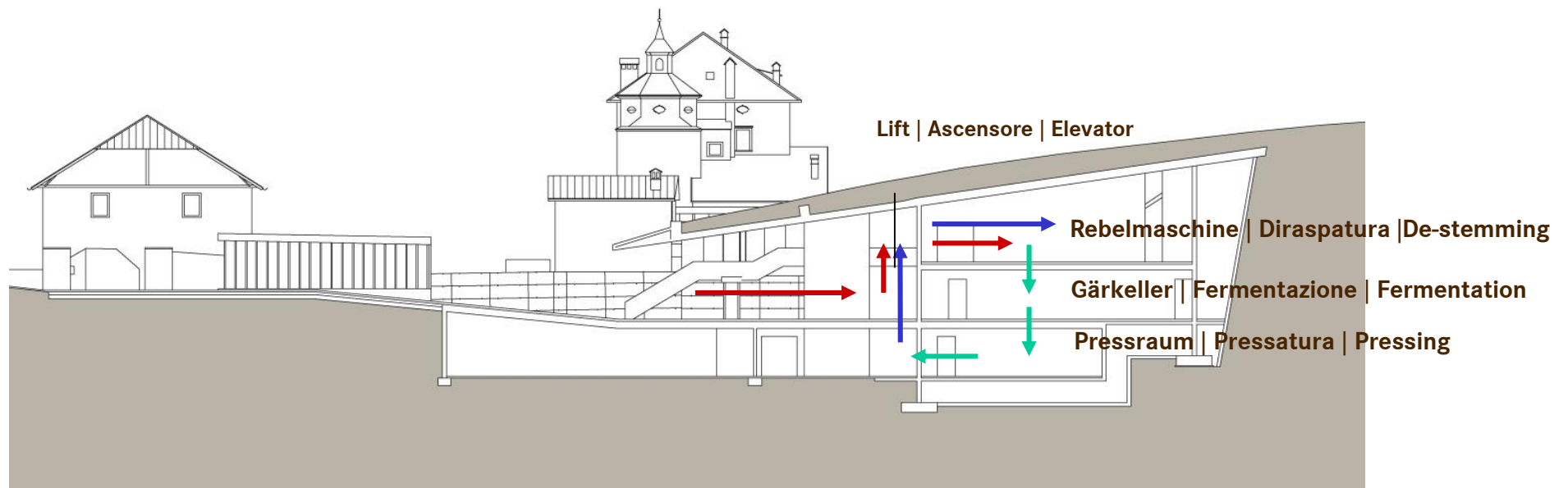


Verkostungsraum mit Panoramablick
sala di degustazione panoramica
and after 6 months we filter and...



MANINCOR

Querschnitt Weinkeller
Sezione della nuova cantina
Crossection of Cellar





MANINCOR

Die Weinberge
Le Vigne
Vineyards



unser eigenes Holz für Fässer
il legno della nostra tenuta per le botti
our very own oak for barrels



biodynamische Spritzungen mit Quads
i „Quads“ per i trattamenti biodinamici
ATVs for spraying biodynamic teas
and preps



Einsaaten für die Böden
inerbimento nel vigneto
cover plants fo our soils



MANINCOR

Die Weinberge
Le Vigne
Vineyards



Kompostmieten auf unseren Wiesen
Il composto per le nostre vigne
Compost for the vineyards



Tees für unsere Reben
Infusi per le nostre viti
Teas for our vines



die Schafherde im Weinberg
il gregge di pecore nel vigneto
the flock of sheep in the vineyards



MANINCOR



La Manina 2018

Rebsorten: Weißburgunder 50 %, Sauvignon Blanc 30 %, Chardonnay 20 % // **Farbe:** leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit. // **Alkohol:** 13,5 % vol. // **Restzucker:** 1,6 g/l // **Serviertemperatur:** 8 –10 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 50 %, Sauvignon Blanc 30 %, Chardonnay 20 % // **Colore:** giallo luminoso con riflessi verdognoli // **Profumo e gusto:** profumo fruttato di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche erbe aromatiche come salvia e menta. In bocca sapido con una bevibilità incredibile. // **Alcol:** 13,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,6 g/l // **Temperatura di servizio:** 8 –10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 50 %, Sauvignon Blanc 30 %, Chardonnay 20 % // **Colour:** bright yellow with greenish reflexes // **Aroma and flavour:** ripe fruit flavours of quince, lychee and pink grapefruit with fresh herbal aromas of sage and mint. A light wine offering irresistible quaffability. // **Alcohol:** 13,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,6 g/l // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46 – 50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



MANINCOR



Moscato Giallo 2018

Rebsorte: Goldmuskateller // **Farbe:** leuchtendes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** delikate Düfte nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma. // **Alkohol:** 13,5 % vol. // **Restzucker:** 1,2 g/l // **Serviertemperatur:** 8 – 10 °C // **Passt als** Aperitif, zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse

Vitigno: Moscato Giallo // **Colore:** giallo paglierino brillante // **Profumo e gusto:** delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Fruttato, intenso, sapido e dall'aroma persistente. // **Alcol:** 13,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,2 g/l // **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C // **Abbinamenti:** vino da aperitivo; pietanze della cucina asiatica e formaggi saporiti a pasta dura.

Grape variety: Goldmuskateller (Muscat) // **Colour:** bright straw yellow // **Aroma and flavour:** delicate scents of nutmeg, cedarwood and grapefruit; fruity, succulent with a mineral character and a persistent aroma. // **Alcohol:** 13,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,2 g/l // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46 – 50 °F // **Delicious as** an aperitif, with oriental dishes and strong-tasting hard cheeses.



MANINCOR



Réserve della Contessa 2018

Rebsorten: Weißburgunder 60 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 10 % (Terlaner) // **Farbe:** kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen // **Aroma und Geschmack:** frischer Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz, lang anhaltend. // **Alkohol:** 13,5 % vol. // **Restzucker:** 1,7 g/l // **Serviertemperatur:** 10 – 12 °C // **Passt zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 60 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 10 % (di Terlan) // **Colore:** giallo intenso con riflessi verdognoli // **Profumo e gusto:** un fresco profumo di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza. // **Alcol:** 13,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,7 g/l // **Temperatura di servizio:** 10 – 12 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 60 %, Chardonnay 30 %, Sauvignon Blanc 10 % (Terlaner) // **Colour:** full, deep yellow with greenish reflexes // **Aroma and flavour:** the aroma is fresh, reminiscent of apple, apricot with a hint of sage; full and elegant, extremely mellow and long. // **Alcohol:** 13,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,7 g/l // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 50 – 54 °C // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



MANINCOR



La Rose de Manincor 2018

Rebsorten: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Farbe:** leuchtendes Lachsrot // **Aroma und Geschmack:** in der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall. // **Alkohol:** 13,5 % vol. // **Restzucker:** 1,9 g/l // **Serviertemperatur:** 8 – 10 °C // **Passt zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräuchertem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colore:** rosso salmone brillante // **Profumo e gusto:** note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e retrogusto fruttato e minerale. // **Alcol:** 13,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,9 g/l // **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Grape varieties: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colour:** bright pale salmon red // **Aroma and flavour:** reminiscent of raspberry and cherry on the nose, succulent and creamy on the palate with excellent length characterised by elegant tannins and a mineral-fruity aftertaste. // **Alcohol:** 13,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,9 g/l // **Serving suggestions:** very lightly chilled, at 46 – 50 °F // **Food recommendations:** well-seasoned first courses, fried and smoked fish, dishes with white and grilled meat.



MANINCOR



Der Keil 2018

Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Alkohol:** 12,5 % vol. // **Restzucker:** 1,0 g/l // **Serviertemperatur:** 12 – 14 °C // **Passt zu:** typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, aber auch zu Pasta, weißem Fleisch und gebratenem Fisch.

Vitigno: Schiava da viti vecchie // **Colore:** rosso rubino chiaro e brillante // **Profumo e gusto:** un bouquet delicatamente fruttato con note di ciliege e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca. // **Alcol:** 12,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,0 g/l // **Temperatura di servizio:** 12 – 14 °C // **Abbinamenti:** cibi tipici altoatesini come lo speck, ma anche primi piatti, carni bianche e arrosti.

Grape variety: Vernatsch (Schiava) produced by old vines // **Colour:** bright pale ruby // **Aroma and flavour:** a delicately fruity bouquet reminiscent of cherry and toasted almonds; succulent and quaffable with an elegant, fruity finish and an attractive hint of bitterness. // **Alcohol:** 12,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,0 g/l // **Serving suggestions:** serve cool but not chilled, at 53 – 57 °F // **Food recommendations:** delicious with typical South Tyrolean platters of cold cuts and cheese and even fried fish, it also makes a perfect pasta wine.



MANINCOR



Réserve del Conte 2017

Rebsorten: Lagrein 35 %, Merlot 40 %, Cabernet 25 % // **Farbe:** leuchtendes, dichtes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss. // **Alkohol:** 13,5 % vol. // **Restzucker:** 1,8 g/l // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C // **Passt zu:** würzigen, mediterranen Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

Vitigni: Lagrein 35 %, Merlot 40 %, Cabernet 25 % // **Colore:** rosso rubino intenso e brillante // **Profumo e gusto:** di primo acchito prevalgono le note di piccoli frutti di bosco, poi emergono gli aromi di liquirizia e di pepe bianco e nero. Al palato è avvolgente con tannini importanti ma comunque fini; di beva simile ai rossi di Borgogna. // **Alcol:** 13,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,8 g/l // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei sapidi e carni bianche e rosse arrosto o grigliate.

Grape varieties: Lagrein 35 %, Merlot 40 %, Cabernet 25 % // **Colour:** bright, full ruby // **Aroma and flavour:** the initial sensation is of fruit, especially berries, giving way to spicy and savoury aromas with a hint of liquorice and white and black pepper; tightly-knit on the palate with strong but supple tannins, an extremely moreish wine, almost Burgundian in its drinkability. // **Alcohol:** 13,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,8 g/l // **Serving suggestions:** cool, at 60 – 64 °F // **Food recommendations:** fragrant Mediterranean-style first courses; fried, grilled or roast red meats.



MANINCOR



Eichhorn 2017

Rebsorte: Weißburgunder // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, lang anhaltender Fruchtabgang. // **Alkohol:** 13 % vol. // **Restzucker:** 1,8 g/l // **Serviertemperatur:** 8 – 10 °C // **Passt zu:** feinen Fisch-gerichten, Schalen- und Krustentieren, vegetarischen Gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigno: Pinot Bianco // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di mela matura e fiori bianchi, sensazioni minerali come di calcare bagnato. Al palato sapido con vibrante acidità minerale, lungo finale con fruttato persistente. // **Alcol:** 13 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,8 g/l // **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Grape variety: Pinot Blanc // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, minerally, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Alcohol:** 13 % vol. // **Residual sugar:** 1,8 g/l // **Serving suggestions:** lightly chilled, at 46 – 50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



MANINCOR



Tannenberg 2017

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** 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. // **Alkohol:** 13 % vol. // **Restzucker:** 1,4 g/l // **Serviertemperatur:** 8 – 10 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Alcol:** 13 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,4 g/l // **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** the aroma is intense reminiscent of grapefruit and white peach, full-bodied only on the middle-palate, otherwise mineral-like reminiscent of wet stones with juicy acidity finishing long with flinty notes. // **Alcohol:** 13 % vol. // **Residual sugar:** 1,4 g/l // **Serving suggestions:** lightly chilled, at 46 – 50 °F // **Food recommendations:** Delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



MANINCOR

Sophie 2017

Rebsorten: Chardonnay 94 %, Viognier 4 %, Sauvignon Blanc 2% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Orangen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig mit lang anhaltender Mineralik. // **Alkohol:** 13 % vol. // **Restzucker:** 1,3 g/l // **Serviertemperatur:** 8 – 10 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, Geflügel und kräftigen Fisch-gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigni: Chardonnay 94 %, Viognier 4 %, Sauvignon Blanc 2 % // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, arance, fiori di acacia e di tiglio all'attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali come di pietra umida nell'evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con note minerali persistenti. // **Alcol:** 13 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,3 g/l // **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi erborinati e alle erbe.

Grape varieties: Chardonnay 94 %, Viognier 4 %, Sauvignon Blanc 2 % // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, oranges acacia blossom and lime flower while in depth it is mineral-like, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate though nevertheless slender with a lasting mineral-like quality on the finish. // **Alcohol:** 13 % vol. // **Residual sugar:** 1,3 g/l // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46 – 50 °F // **Food recommendations:** shellfish and crustaceans, poultry and substantial fish dishes; goes especially well with aromatic cheeses.



MANINCOR



Mason 2017

Rebsorte: Blauburgunder **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Alkohol:** 13,5 % vol. // **Restzucker:** 1,6 g/l // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e liquirizia, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s'impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Alcol:** 13,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,6 g/l // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose leaf and liquorice; ripe fruit flavours and fresh herbs on the palate, delicate and slender, velvety and at the same time taut from the tip of the tongue through to the finish. // **Alcohol:** 13,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,6 g/l // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60 – 64 °F // **Food recommendations:** fried, roast and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



MANINCOR



Rubatsch 2016

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** Eine dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Alkohol:** 13,5 % vol. // **Restzucker:** 1,2 g/l // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C // **Passt zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.

Vitigno: Lagrein // **Colore:** porpora saturo quasi cupo // **Profumo e gusto:** sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature, sciroppo di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell'evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati. // **Alcol:** 13,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,2 g/l // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C // **Abbinamenti:** carni stufate e arrosto, ottimo con la selvaggina e i formaggi.

Grape variety: Lagrein // **Colour:** very intense, purple, almost black with violet reflexes in its youth // **Aroma and flavour:** its complex aromas of blackberry and bilberry mingled with hints of plum, elderflower syrup and liquorice provide an early indication of the complexity this wine will develop with maturity. On the palate the tannins are assertive but the overall mouthfeel is velvety with deep, mellow fruit and impressive length. // **Alcohol:** 13,5 % vol. // **Residual sugar:** 1,2 g/l // **Serving suggestions:** cool, just below room temperature, 60 – 64 °F // **Food recommendations:** braised and quickly-fried meat; also an excellent match for venison, game and mature cheeses.



MANINCOR



Cassiano 2016

Rebsorten: Merlot 40 %, Cabernet Franc 35 %, Syrah 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Tempranillo 4 % // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Alkohol:** 14 % vol. // **Restzucker:** 1,8 g/l // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C // **Passt zu:** Wild und gut gewürztem, gebratenem (roten) Fleisch sowie würzigem Hartkäse.

Vitigni: Merlot 40 %, Cabernet Franc 35 %, Syrah 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Tempranillo 4 % // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliege mature, liquirizia ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Alcol:** 14 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,8 g/l // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C // **Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse arrosto e speziate, ma anche con formaggi erborinati a pasta dura.

Grape varieties: Merlot 40 %, Cabernet Franc 35 %, Syrah 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Tempranillo 4 % // **Colour:** bright, intense cherry red // **Aroma and flavour:** ripe cherry, liquorice and wild herbs; an extremely harmonious mouth-feel with a hint of aromatic fresh herbs and sweet tannins on the finish. // **Alcohol:** 14 % vol. // **Residual sugar:** 1,8 g/l // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60 – 64 °F // **Food recommendations:** venison, game, roast red meats and piquant mature cheeses.



MANINCOR



Lieben Aich 2016

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensiv nach reifer Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich nur in der Mundmitte, ansonsten eher mineralisch und mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Alkohol:** 14 % vol. // **Restzucker:** 1,9 g/l // **Serviertemperatur:** 11–13 °C // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** profumi intensi di mango, papaya e frutto della passione; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Alcol:** 14 % vol. // **Zuccheri residui:** 1,9 g/l // **Temperatura di servizio:** 11–13 °C // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** intense, reminiscent of ripe mango, papaya and passion fruit; full-bodied only on the mid-palate, otherwise with a mineral flavour and mouth-watering acidity and a lingering mineral-like character on the aftertaste. // **Alcohol:** 14 % vol. // **Residual sugar:** 1,9 g/l // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 51–55 °F // **Food recommendations:** an excellent partner for shellfish and crustaceans, grilled sea fish and dishes based on white meats.



MANINCOR



Mason di Mason 2016

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Reife Fruchtaromen mit frischer mineralischer Würze lassen schon in der Jugend die Komplexität eines großen Jahrgangs erahnen. Saftig im Ansatz vermitteln die feinkörnigen Tannine eine dichte Struktur zur Gaumenmitte sowie Balance und Harmonie im Abgang. // **Alkohol:** 14 % vol. // **Restzucker:** 0,8 g/l // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e brillante // **Profumo e gusto:** aromi di frutta matura con una fresca mineralità speziata che fanno intuire già nel vino giovane le peculiarità di una grande annata. L'attacco è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centrobocca e presenta un'equilibrata armonia nel finale. // **Alcol:** 14 % vol. // **Zuccheri residui:** 0,8 g/l // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** this youthful wine's ripe fruit aromas combined with notes of mineral and spice provide an indication of the complexity which we can expect such a great vintage to accrue over time. Succulent on entry, on the mid-palate the ripe tannins and concentration yield a wine of impressive structure characterised by harmony and equilibrium on the finish. // **Alcohol:** 14 % vol. // **Residual sugar:** 0,8 g/l // **Serving suggestions:** just below room temperature, 60 – 64 °F // **Food recommendations:** enjoy with fried and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



MANINCOR

Castel Campan 2015



Rebsorten: Merlot 70 %, Cabernet Franc 30 % // **Farbe:** leuchtendes, dunkles Purpurrot // **Aroma und Geschmack:** delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, wirken in der Jugend noch etwas robust, man erahnt aber das Entwicklungspotenzial, der samtige Schmelz im Abgang ist vielversprechend. **Alkohol:** 14 % vol. // **Restzucker:** komplett trocken // **Serviertemperatur:** 16 – 18 °C // **Passt als** krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.

Vitigni: Merlot 70 %, Cabernet Franc 30 % // **Colore:** rosso porpora scuro e brillante // **Profumo e gusto:** delicato bouquet di profumi con sentori di bacche nere e rosse, spezie orientali, cuoio e tabacco. I vigorosi tannini conferiscono al vino una struttura consistente, sono ancora un po' invadenti quando è giovane, ma se ne intuiscono le potenzialità evolutive; il suo sapore vellutato persiste gradevolmente in bocca. // **Alcol:** 14 % vol. // **Zuccheri residui:** meno di 1g/l // **Temperatura di servizio:** 16 – 18 °C // **Abbinamenti:** da presentare a coronamento di un banchetto e come vino da meditazione.

Grape varieties: Merlot 70 %, Cabernet Franc 30 % // **Colour:** bright, dark purple // **Aroma and flavour:** a many-faceted aroma, reminiscent of red and black berry fruits, oriental spices, leather and tobacco. Its formidable, assertive tannins and concentration provide the wine with tightly-knit concentration and structure; while these qualities may mask some of the wine's charms in its youth, it is already mellowing and promises to develop into a truly satisfying wine. // **Alcohol:** 14 % vol. // **Residual sugar:** completely dry // **Serving suggestions:** enjoy cool, at 60 – 64 °F // **Delicious as** the climax of a festive dinner or savoured on its own as festive dinner or savoured on its own as a “wine for meditation”.



MANINCOR



Le Petit 2016

Rebsorte: Petit Manseng // **Farbe:** funkelnd goldenes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Mango, Litschi, getrockneten Aprikosen; komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten, am Gaumen ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure. // **Alkohol:** 8,5 % vol. // **Restzucker:** 272 g/l // **Serviertemperatur:** 8 – 10 °C // **Passt zu:** delikaten Desserts und sehr gut zu abschließendem Käse.

Vitigno: Petit Manseng // **Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati // **Profumo e gusto:** prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio. // **Alcol:** 8,5 % vol. // **Zuccheri residui:** 272 g/l // **Temperatura di servizio:** 8 – 10 °C // **Abbinamenti:** dessert delicati, ottimo anche con i formaggi a fine pasto.

Grape variety: Petit Manseng // **Colour:** scintillating golden straw yellow // **Aroma and flavour:** accentuated fruit, especially reminiscent of exotic fruits including mango, lychee, dried apricots; enormous depth and complexity with elegant hints of honey and botrytis, the wine's sweetness and opulence are cut by a backbone of mouthwatering acidity. // **Alcohol:** 8,5 % vol. // **Residual sugar:** 272 g/l // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46 – 50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.



MANINCOR

