

Manhart mit Achtung 2021



Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Österreichischer Landwein
Sorte:	Chardonnay · Pinot Gris
Boden:	Chardonnay auf maritimen Sedimenten mit Kalkschotter, Pinot Gris auf Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 - 40 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 bis 5.000 Rebstöcke/ha
Ertrag:	45 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch-dynamisch nach respekt BIODYN

Weinjahr

In den ersten Monaten war es sehr trocken & kühl. Dadurch verlangsamte sich der Austrieb und verschonte uns mit den Folgen des Spätfrosts. Im Juni genossen wir einige Hitzetage, der Sommer hindurch war sehr unbeständig und teilweise mit Unwettern behaftet. Der Herbst zeigte sich von seiner schönsten Seite. Perfekte Lesebedingungen und gesunde Trauben bescherten uns eine bilderbuch-ähnliche Weinlese, die wir am 23.10. abschließen konnten.

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Mitte/Ende September 2021
Maischestandzeit:	Pinot Gris gerebelt, Chardonnay teilweise Maceration carbonic (4 Wochen), Spontangärung in 300 und 600 l Eichenfässern, 2 bis 4 Wochen bei max. 25°C
Gärung:	Pinot Gris spontan auf Maische für 2 Wochen vergoren auf voller Hefe für 12 Monate und dann weitere 8 Monate auf der Feinhefe
Ausbau:	September 2023
Abfüllung:	September 2023



Verkostung

Seidenmattes Rosa mit bronzenen Reflexen, diskreter Duft, Erdbeer-Bananenschnitten, Apfelkuchen, Grafit; am Gaumen blitzsaubere Vielschichtigkeit, rote Äpfel, Pomelos, Kornelkirschen, Zimt, Zitronen, Hibiskus, straffer Grip, zartes Tannin, mineralische Struktur, feine Extraktsüße mit rassiger Säure, vitaler Spannungsbogen, Fruchtetee mit Zitrone im Rückgeschmack. (verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Limons oder Bohnen mit Speck

Trinkreife:	2023-2028
Vegan:	Ja

Alkohol **12%**

Restzucker: **0,7 g/l**

Säure: **5,9 g/l**

Gesamt SO₂: **23 mg/l**

