



Manincor, Südtirol

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Himbeere
Erdbeere
Rote Kirsche
Mandel
Schwarzer Pfeffer
Wacholderbeere
Kräuter

LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2032
12 bis 14°C
Universalglas

STIL

leicht
erfrischende Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten
Weinberg

Trollinger / Vernatsch
Monopollage „der Keil“
auf 250 Metern Höhe

WEINBEREITUNG

Ausbau

ausgedehntes
Hefelager

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Lagerung

großes gebrauchtes
Holzfass

Der Keil ist ein sortenreiner Vernatsch vom Kalterer See, gewachsen auf alten Pergolareben in einer der wärmsten Ecken Südtirols. Die gleichnamige Monopollage gehört dem Weingut Manincor, das seit über 400 Jahren am See verwurzelt ist und sich ganz dem biodynamischen Anbau verschrieben hat. Michael Graf Goëss-Enzenberg holte den Betrieb einst aus dem Schatten der Genossenschaft, Kellermeister Helmuth Zozin prägt die Weine seither mit ruhiger Hand. Der Keil gehört zur Linie „Hand“, den Basisweinen des Hauses, die aber mit klassischen Einstiegsweinen wenig gemein haben.

Der Südhang fällt zum See hin ab und bekommt Wärme wie kaum eine andere Lage im Land ab. Die Reben stehen auf kalkhaltigen, sandigen Lehmböden, die im Wein trotz der Hitze Frische und Zug bewahren. Gearbeitet wird konsequent biodynamisch, zertifiziert bereits seit 2009. Die handgelesenen Trauben werden entrappt und mit den eigenen Hefen spontan im Holzbottich vergoren. Während der knappen Woche auf der Maische drückt Helmuth den Tresterhut nur einmal täglich behutsam herunter. Anschließend reift der Wein einige Monate auf der Feinhefe im großen Holzfass und kommt ungeschönt auf die Flasche.

In der Nase zeigt der Vernatsch helle Kirsche und Himbeere, dazu geröstete Mandeln und einen Hauch warmer Gewürze. Am Gaumen wirkt er saftig und feingliedrig, das Tannin bleibt zart, die Säure trägt frisch und unaufdringlich. Trotz der warmen Herkunft bewahrt er eine kühle Eleganz und endet schlank und animierend. Ein Rotwein, der sich nicht aufdrängt, leicht gekühlt am meisten Freude macht und zeigt, wie viel Finesse in der oft unterschätzten Vernatsch-Traube steckt.

MANINCOR

Das Weingut Manincor unweit von Kaltern am Kalterer See in Südtirol blickt bereits auf über 400 Jahre Geschichte zurück. Erbauer war 1608 Hieronymus Manincor, das Weingut ist auch heute noch in Familienbesitz. Die Familie ist stolz auf ihr Erbe und die Tradition, aber auch offen für Neues und so hat sich in der Zwischenzeit viel verändert. Zum Weingut gehören 50 Hektar Rebfläche, Obstplantagen und verschiedene Ansitze, die in die wunderschöne Landschaft eingebettet sind. Seit 1991 wird das Weingut von Michael Graf Goess-Enzenberg geführt. Wurden zuvor noch alle Trauben an Genossenschaften geliefert, brachte er die entsprechende Ausbildung und Leidenschaft mit, um die Weine nun selbst herzustellen. Qualitätsweine mit eigener Handschrift zu erzeugen, das ist der Anspruch des Grafen. Und die naturnahe und ertragsbegrenzte Bewirtschaftung ging schlussendlich in einen biodynamisch wirtschaftenden Betrieb über. Die Vision: Trauben auf ihrem Weg ins Glas begleiten und so Weine zu produzieren, die Genuss bieten, aber auch eine Geschichte erzählen. Die nächste Generation steht schon in den Startlöchern. Aktuell sammeln die Kinder noch Erfahrungen im Ausland, doch die Betriebsnachfolge wird hier aktiv gelebt und nachdem die Kinder die gelebte Philosophie von Manincor teilen, wird der Grundgedanke auch weiterhin bestehen bleiben.

Warum wir Manincor im Programm haben

Die Weine von Manincor haben schon lange einen festen Platz bei uns im Sortiment. Die umfassende und nachhaltige Philosophie, gepaart mit der Herzlichkeit der Besitzer und den ausdrucksstarken Weinen ist eine unschlagbare Kombination. Natur, Tradition und Leidenschaft sind die Grundpfeiler ihres Arbeitens. Eine Kreislaufwirtschaft, die Wertvolles erhalten und sich trotzdem von Neuem inspirieren lässt, und so durch mit viel Herzblut die Essenz der Kultur und Familie in den Weinen widerspiegelt. Alle Weine haben eine enorme Kraft, Lebendigkeit und wunderbare Trinkigkeit. Jeder Jahrgang begeistert uns aufs Neue und wir möchten sie deshalb in unserem Sortiment nicht missen.

Die Weine

Es gibt drei Weinlinien – Hand, Herz und Krone. Die Handweine bilden die Basis, wobei sie mit einem klassischen Einstiegswein kaum etwas gemein haben. Sie sind zugänglicher, und teilweise auch etwas klarer und unkomplizierter. Hierzu gehören beispielsweise die Weißwein Cuvées La Manina und Reserve della Contessa (jeweils eine Kombination aus Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon Blanc), aber auch La Rose de Manincor und bei den Roten „der Keil“ (Vernatsch) und die Reserve del Conte (Lagrein, Merlot und Cabernet). Insbesondere die beiden Reserve-Weine möchten wir Ihnen zum Probieren empfehlen, denn sie zeigen bereits sehr eindrücklich die Manincor-Stilistik. Das bedeutet Charakter, Eleganz und Tiefe mit sehr gutem Preis-Genuss-Verhältnis.

Die Herzlinie ist, wie das Wort schon sagt, das Herzstück des Sortiments und der Lagen. Die Weine hier sind meist rebsortenrein, haben einen Holzeinfluss und längere Reifezeiten. Sie sind kräftig und ausdrucksstark, ohne dabei ihre Finesse zu verlieren. Mit Eichhorn (Weißburgunder), Sophie (Chardonnay) und Tannenberg (Sauvignon Blanc) haben Sie bei den Weißweinen bereits die Qual der Wahl. Und auch die Rotweine Rubatsch (Lagrein), Mason (Blauburgunder) und Cassiano (französische Rebsortencuvée) spielen in einer ganz eigenen Liga.

Und dem Ganzen setzt die höchste Linie buchstäblich die Krone auf. Die Weine stammen aus alten Weinbergen der besten Lagen, werden sorgfältig von Hand selektiert und zu kompromisslosen Tropfen gekeltert. Sie entstehen daher auch nur in den besten Jahren. Weine wie der Castel Campan oder Mason di Mason sorgen für außergewöhnliche Momente in Glas.

Weinberg & Keller

Startschuss für die Biodynamie war die Beratung von Dr. Andrew C. Lorand, ein renommierter Fachmann auf diesem Gebiet. Er attestierte den Böden zu wenig Leben, dadurch entstanden kraftlose Trauben, die entsprechend charakterlose Weine hervorbrachten. Um das verlorene vergangene Terroir wiederzubeleben, folgten Sie dem Rat Lorands und stellten auf biodynamischen Weinbau um. Der Entschluss war dabei schon länger gereift, denn das Thema passt auch sonst zu ihrer Lebenseinstellung, die geprägt ist von einem schonenden Umgang mit den Ressourcen. Nach der Überzeugungsarbeit im Betrieb und der Fokussierung auf das ganzheitliche Denken war 2006 der erste komplett biodynamische Jahrgang. Heute bedeutet der Weinberg gelebte Biodiversität. Es gibt Hecken und Baumgruppen, so wie eine Begrünung in den Rebzeilen. Ein idealer Lebensraum für Vögel und Bienen, sowie die hauseigenen Quessant-Schafe.

Auch im Weingut geht es um Kreisläufe. 2004 wurde ein neuer Keller eingeweiht. Dieser liegt unterirdisch und lässt so Platz für die Kulturlandschaft. Die Schwerkraft ersetzt die Pumpen, die Erdwärme wird für den Temperatenausgleich genutzt. Es gibt außerdem eine Biomasseanlage, die aus der eigenen Wald- und Obstwirtschaft gespeist wird. Den Trauben ihren Raum lassen und nur unterstützend eingzugreifen, das ist das Ziel der Weinbereitung. Die Prozesse erfolgen deshalb so schonend wie möglich. Nach der Handlese erfolgt eine strenge Selektion und eine spontane Gärung. Bei den Weißweinen in großen Eichenfässern, bei den Rotweinen in offenen Gärständen. Auch hier finden die biodynamischen Richtlinien Beachtung und Abstiche und Füllungen erfolgen nach den