# LA CONTESSA 2023 BIO

**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

Ananas
Honigmelone
Litschi
Kräuter
Bergbach
(Mineraltiät)

## STIL

erfrischende Säure, trocken

## ANLASS

Abend mit Freunden
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2024 bis 2038
10 bis 12°C
Weißwein- oder Universalglas

## WEINBAU

| | |
|---|---|
| **Rebsorten** | Chardonnay<br>Pinot Blanc / Weißer Burgunder / Pinot Bianco<br>Sauvignon blanc |

## WEINBEREITUNG

| | |
|---|---|
| **Gärung** | spontane Gärung<br>ausgedehntes Hefelager |
| **Ausbau** | Verzicht auf Filtration und Schönung<br>minimale Zugabe von Schwefel |
| **Lagerung** | großes gebrauchtes Holzfass |

## BEWERTUNG

| | |
|---|---|
| **einfach geniessen** | 89/100 |