

## Manhart 2018 Niederösterreich

### Weingarten

Herkunft:	Niederösterreich
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	55% Chardonnay · 15% Pinot Gris · 30% Pinot Blanc
Boden:	Chardonnay auf Löss und maritimen Sedimenten, Pinot Gris auf Schiefer, Pinot Blanc 50% auf Löss & 50% auf Glimmerschiefer
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	15 - 35 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 bis 5.000 Rebstöcke/ha
Ertrag:	45 hl/ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt BIODYN

### Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Anfang September
Maischestandzeit:	teilweise 12 Stunden bei Pinot Blanc, Chardonnay Ganztraubenpressung
Gärung:	Spontangärung in 300 & 2.500 l Eichenfässern, 2 bis 4 Wochen bei max. 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:	August 2019

### Wein

Jahrgang:

#### WARM aber NICHT HEISS

So könnte man in Kürze den Witterungsverlauf 2018 beschreiben. Februar und März waren sehr kalte Wintermonate. Nach einem außergewöhnlich warmen Jänner führten der kalte Februar und März zu einem späteren Austrieb der Reben sodass im Gegensatz zu den zwei Jahren davor keine Schäden durch Spätfröste zu verzeichnen waren. Der zweitwärmste Frühling seit 1767 erlaubte dann ein deutliches Aufholen der Vegetation. Eine der frühesten jemals verzeichneten Rebblüten war in den meisten Weinbaugebieten bereits Ende Mai abgeschlossen. Dieser Vegetationsvorsprung blieb auch den heißen Sommer hindurch erhalten. Während der warme Juni noch moderate Niederschläge brachte, zeichnete sich der heiße Juli durch Hitzeperioden und Trockenheit aus. Bewässerung - wo möglich - und sonstige weinbauliche Maßnahmen waren dringend nötig um Junganlagen und wenig verwurzelte Weingärten vor Überlastung zu schützen. Im August war die Lese schon im Gang. Ein Kaltlufteinbruch zu Monatsende sorgte endlich wieder für kühleres Leseget. Gewitter und Starkregen waren die unangenehmen Begleiterscheinungen, die teilweise Leseпаusen erzwangen. Ein milder, sonniger und meist trockener September läutete das Ende der Lese ein, die Anfang Oktober so gut wie überall farbkraftiges Strohgelb mit öligen Schlieren, fruchtige Nase nach Äpfeln und Kletzen, am Gaumen vollmundig mit saftigem Fruchtschmelz, Apfelgelee und elegante Zitrusnoten, ausgezeichnete Säurespannung mit pikanten salzigen Adern, druckvoller Zug bis ins extrem lange und erfrischende Finale.

Verkostung:

Reifepotenzial:	2020 - 2025
Speiseempfehlung:	gebratener Fisch
Serviertemperatur:	12° - 14°C
Dekantieren:	nein

### Daten

Alkohol:	12,5 %
Restzucker:	2 g/l
Säure:	5,1 g/l
Gesamt SO <sub>2</sub> :	43 mg/l
Leseegradation:	19,5° KMW
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut