



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Fontanasanta Manzoni, bianco

Region: Trentino-Südtirol
Erzeuger: Elisabetta Foradori - Trentino
Alkoholgehalt: 12,5 % vol.
Rebsorte: Manzoni bianco
Bestell-Nr.: ITS010118

Manzoni Bianco ist eine norditalienische Rebsorte, die Anfang des 20. Jahrhunderts aus Riesling und Pinot Bianco entstanden ist und sich im Trentino verbreitet hat. Bei den Foradori hat sie Tradition und war früher die Hautprebe im Myrto, den es aber nicht mehr gibt, als die Foradori um 2009 ihr Angebot verändert haben. Seitdem gibt es diesen reinsortigen Manzoni Bianco, und der stammt aus der von Kalk und Ton geprägten Lage Fontanasanta oberhalb von Trient. Der Manzoni Bianco wird dort, so wie alle anderen Weine von Foradori auch, in biodynamischer Wirtschaftsweise erzeugt und im Keller nach spontaner Gärung auf den Traubenhäuten für zwölf Monate in großen Fässern aus Akazienholz ausgebaut.



Die Gärung auf den Traubenhäuten ist es, die dem Manzoni eine wunderbare Verwandlung angedeihen lässt. Denn so erhält er eine Struktur und vor allem Textur, die dem Wein Tiefe und Harmonie verleiht. Im Duft findet sich zunächst eine würzige Note von Süßholz und Wachs. Dann zeigt sich Orangenabrieb von der Bitterorange, man findet Kumquats und Galia-Melone, ein wenig Quitte und sogar Rhabarber, umhüllt von weißen Blüten, ein wenig Akazienhonig, Ingwer und einer Mandarine, die mit Luft immer intensiver wird. Luft ist sowieso ein entscheidender Faktor bei diesem Wein, der sich in seiner Flasche zu beengt fühlt und sich gern in einer Karaffe bewegt. Dann öffnet er sich schnell und gibt auch am Gaumen eine reife gelbe Frucht frei, die sich zwischen Quitte, Pfirsich und Orange, aber auch zwischen Süßholz, Hopfen und Curry bewegt. Das Tannin ist präsent und fein, die Säure reif und druckvoll und wird unterstützt von einer prägenden Mineralität, die dem Wein viel Schwung und Lebendigkeit verleiht. Der Manzoni Bianco Fontanasanta liefert viel Trinkfreude und mit seinem feinen Gerbstoff und der Säurestruktur auch die Basis, hervorragend als weißer Allrounder beim Essen zu fungieren. Das macht Freude und ist gleichzeitig sehr charakterstark.