



MANNA

Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Kerner, Sauvignon Bianco

LAGE

Der Manna – ein ganz besonderer Wein, der Franz Haas 1995 mit dem ersten Jahrgang seiner Frau Luisa Manna, gewidmet hat. Manna ist eine Cuvée aus Riesling, Chardonnay, einem Anteil an Gewürztraminer und an Sauvignon. Ab dem Jahrgang 2013 beinhaltet der Manna 15% Kerner, der Riesling wurde auf ca. 40% reduziert. Die Weinberge der fünf Rebsorten befinden sich in den Gemeinden Montan, Neumarkt, Aldein und Brixen auf Lagen zwischen 350 und 800 Metern Meereshöhe und sind nach Südwesten ausgerichtet. Die Reben wachsen auf Dolomit-, Porphyr-, Sand- und Mergelböden.

PRODUKTION

Die Trauben werden aufgrund der unterschiedlichen Reifezeit getrennt gelesen und verarbeitet. Chardonnay und Sauvignon werden in kleinen Eichenholzfässern, Riesling und Gewürztraminer in Edelstahlbehältern vergoren. Nach der Gärung werden die Jungweine zusammengelegt, damit die unterschiedenen Aromakomponenten harmonisiert werden. Nach einer zehnmonatigen Reifephase auf der Feinhefe wird der Wein auf die Flasche gefüllt. Anschließend lagert er noch einige Monate im Keller.

WEINBESCHREIBUNG

Als junger Wein hat der Manna goldgelbe Farbnuancen. Nach einigen Reifejahren werden sie zu kräftigen Gelb- und Goldtönen. Der Manna ist ein ganz besonderer Wein, der durch sein komplexes, vielschichtiges Bukett mit Holundernoten, Pistazien und zarten Rosenblättern sowie seinem konzentrierten, voluminösen und gleichzeitig elegant-geschmeidigen, mineralischen Körper besticht. Ein Wein, der sich im Laufe seiner Reifephasen von seinen verschiedensten Perspektiven und Charaktereigenschaften her öffnet und entfaltet. Der Manna entwickelt sich auch im Glas weiter und überrascht dort immer wieder aufs Neue. Manna hat ein sehr gutes Entwicklungspotential dank dem Anteil an Riesling und Kerner.

EMPFEHLUNG

Der Manna zeigt sich in Verbindung mit edlen Gerichten von seinen besten Seiten. Es ist faszinierend, wie sich der Wein den verschiedenen Speisen – darunter ganz besonders der Krustentiere, Fischgerichten und Weißfleisch anpasst, sich verändert und immer wieder aufs Neue mit seiner Vielfalt und Tiefe zu überraschen vermag.



RESA PER ETTARO VON 45 BIS 55 HEKTOLITER PRO HEKTAR

NUMERO DI BOTTIGLIE 50.000 FLASCHEN

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 14° - 16° C

FRANZ HAAS

Villnerstrasse 6, 39040 Montan - BZ - Italia info@franz-haas.it www.franz-haas.it