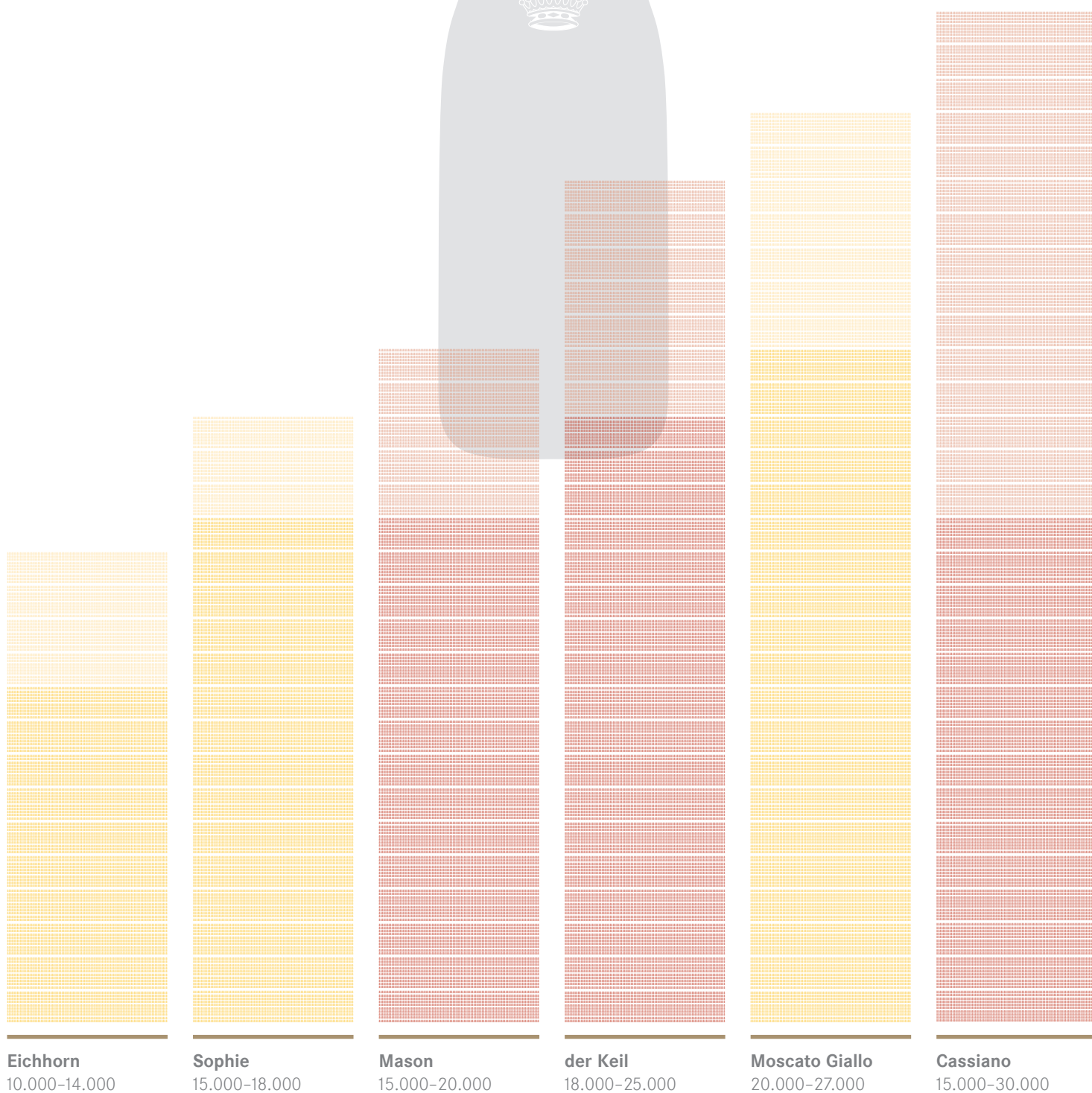
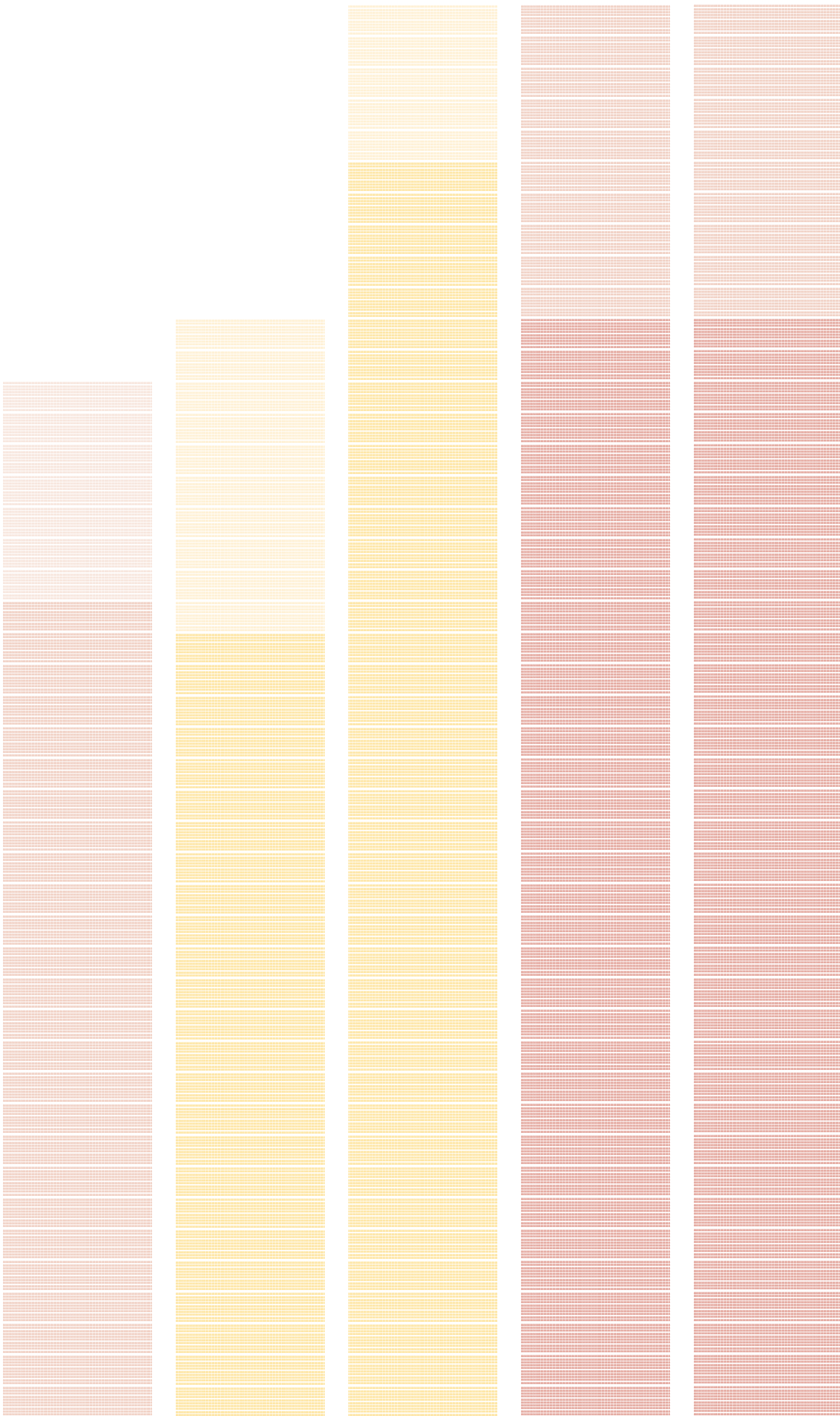




Statistics.





La Rose de Manincor
26.000-33.000

La Manina
25.000-35.000

Réserve d. Contessa
40.000-45.000

Réserve del Conte
70.000-90.000

Unsere Empfehlung:
La nostra proposta:
Our recommendation:

Cassiano

Kunstvoll komponiert aus sechs großen roten Sorten. Charakter und Individualität gepaart mit Lebendigkeit und Eleganz. Ein Cassiano gehört auf jede Festtafel.
Seite 25

Un sapiente uvaggio di sei grandi vitigni di uve rosse. Carattere e individualità si abbinano a vivacità ed eleganza. Una bottiglia di Cassiano è sempre al posto giusto sulle tavole della festa.
Pagina 25

Skilfully composed from six fine red varieties. Character and individuality combined with liveliness and elegance. Cassiano is ideal for all special occasions.
Page 25



Geschätzte Freunde von Manincor!

Mit unserem Weingutsbericht 2018 eröffnen wir Ihnen ganz neue Einblicke in das Leben und Arbeiten im Weingut Manincor. – Auch für uns ergab die Recherche beeindruckende Zahlen.

Handarbeit – so heißt traditionell unser Bericht über das Jahr im Weinberg. Und das könnte auch die Überschrift für den Jahrgang 2017 sein, der uns stark herausgefordert hat.

Noch nie gab es einen Weingutsbericht wie diesen: Zahlen, Daten, Fakten aus dem Weingut wurden aufbereitet und grafisch dargestellt. So manche Dimension wird erst auf diese Weise offensichtlich.

Wir zeigen Details von unserer Arbeit im Weingarten, von unseren Böden und dem vielfältige Leben darauf, das maßgeblich zur Qualität unserer Weine beiträgt. Die Weinproduktion, die Weinmengen und die Arbeit dazwischen werden ebenso aufgeschlüsselt wie die Weinlagen und unser Weinmarkt.

Ein neuer, moderner Weg, um komplexe Zusammenhänge zu beleuchten. Wir hoffen, dass Sie Manincor und seine Weine besser kennen und verstehen werden.

Auch in diesem Heft möchten wir Ihnen wieder ein befreundetes Weingut vorstellen: Herbert und Carmen Zillinger aus dem Weinviertel in Österreich.

Genießen Sie diesen detailreichen Weingutsbericht und hoffentlich auch unsere Weine!

Herzlichst,
Michael und Sophie Goëss-Enzenberg



Carissimi amici di Manincor!

La newsletter 2018 di Manincor vi offrirà prospettive nuove e diverse sulla vita e sull'attività nella tenuta. Durante la ricerca sui contenuti ci siamo imbattuti anche noi in scenari sorprendenti!

“Con le mani” è il titolo della rubrica in cui descriviamo tradizionalmente l'anno trascorso nei vigneti. E in effetti potrebbe essere il motto dell'annata 2017 che è stato per noi una continua sfida.

Un resoconto davvero originale quello di quest'anno: cifre, dati, informazioni relativi alla tenuta sono stati prima elaborati e poi presentati in raffigurazioni grafiche. E alcune dimensioni si apprezzano e sono leggibili solo in questa forma.

Vi descriviamo in dettaglio il nostro lavoro nel vigneto e i diversi terreni dove brulca la vita che contribuisce in modo determinante alla qualità dei nostri vini. Vi illustriamo produzione e quantità dei nostri vini, il lavoro della filiera, i vari poteri e anche i nostri mercati.

Un modo nuovo e moderno di rappresentare relazioni complesse. Siamo convinti che così potrete conoscere e comprendere meglio il mondo di Manincor.

Anche in questo numero abbiamo il piacere di presentarvi una tenuta di amici, quella di Herbert e Carmen Zillinger nel Weinviertel in Austria.

Ci auguriamo che la lettura di questo resoconto ricco di informazioni sia per voi un piacere e speriamo che lo sarà anche la degustazione dei nostri vini!

Cordialmente,
Michael e Sophie Goëss-Enzenberg

Dear friends of Manincor!

With our 2018 Wine Estate News we wish to provide you with wholly new insights into life and work on the Manincor Wine Estate. The research involved produced impressive numbers for us, too!

Manual Work – that is the title of our traditional report on the year in the vineyard. It could also be used as the title for the 2017 vintage in general. It certainly kept us on our toes.

There has never been a Manincor Wine Estate News like this one, with all the facts and figures relating to the estate presented in striking graphic form. In some cases this is the only way to appreciate the magnitudes involved.

The charts include details of our work in the vineyard, our soils and the biodiversity they support, which is one of the keys to the quality of our wines. There are also charts for the wine making and production volumes and all the work that entails as well as our production sites and sales markets.

As you will see, this technique is an ideal and modern way of shedding light on complex realities, and we hope it will help you build up your knowledge and understanding of Manincor and its wines.

In this issue, we would again like to introduce a wine estate run by friends of ours, namely Herbert und Carmen Zillinger from the Weinviertel region of Austria.

We hope you enjoy this detailed edition of our Wine Estate News – and also our wines, of course!

Kind regards,
Michael and Sophie Goëss-Enzenberg

/// Handarbeit

Nachrichten aus Keller und Weinberg Rückblick: Das Weinjahr 2017

Von **Helmuth Zozin**,
Direktor Weingut Manincor

Zwei Seelen wohnen in unserem Wein: Er ist zugleich Natur- und Kulturgut. Er soll Ausdruck unseres Terroirs sein, aber auch Frucht unserer Arbeit. Erst im feinfühligem Zusammenspiel dieser zwei Faktoren entstehen authentische Weine, die uns beseligen.

In der Praxis ist dabei die Handarbeit unser tägliches Werk: Auch in problemlosen Jahren wenden wir mehr als 800 Stunden Handarbeit je Hektar auf, in schwierigen kommen wir schnell auf über 1.000 Stunden.

Nach zwei großartigen Jahren wie 2015 und 2016 präsentierte sich 2017 differenzierter. Übers Jahr gab es die eine oder andere klimatische Unwägbarkeit, mit der wir zurecht kommen mussten.

Nach einem trockenen Traumherbst 2016 hat es auch den Winter über kaum geregnet, im Januar war es ordentlich kalt. Das hat dafür gesorgt, dass in vielen Anlagen weniger Triebe am Stock und vor allem weniger Trauben am Trieb waren.

Einem frühen Austrieb Ende März folgten dann Frostnächte Ende April. Unsere frostgefährdeten Lagen wurden dabei in Mitleidenschaft gezogen.

Die Blüte begann bereits Mitte Mai. Nachdem Ende des Monats alles verblüht war, rechneten wir mit einem frühen Lesebeginn noch im August.

Juni und Juli waren ausgesprochen trocken und heiß; die Trauben und Beeren blieben deshalb klein.

Der August brachte viele Gewitter mit Hagel im ganzen Land. Am 20. August, kurz vor der Ernte, traf es unsere besten Rotweinlagen am See recht stark. Auf Manincor und am Panholzerhof verloren wir zwischen 10 und 50 % an Menge.

Notizie dalla cantina e dal vigneto Retrospettiva: l'annata 2017

Di **Helmuth Zozin**,
direttore della tenuta Manincor

Due sono le anime del nostro vino: la natura e la tradizione culturale. Il nostro vino deve dare espressione al nostro terroir e incarnare il frutto del nostro lavoro. Solo dalla raffinata combinazione tra questi due fattori nascono vini autentici che ci riempiono di felicità.

Il lavoro manuale è in tutto questo la nostra attività quotidiana: anche in anni non problematici destiniamo oltre 800 ore di lavoro manuale per ettaro e in quelli difficoltosi il carico di lavoro supera tranquillamente le 1.000 ore.

Dopo due annate grandiose come sono state il 2015 e 2016, il 2017 si è presentato con caratteristiche contraddittorie. Nel corso dell'anno ci siamo dovuti confrontare con un'imponderabilità climatica allarmante.

Dopo l'autunno secco del 2016, un autunno da sogno, anche l'inverno è stato avaro di precipitazioni e gennaio è trascorso con temperature davvero fredde. Tutto ciò è stato fonte di preoccupazione per noi perché in molti poderi c'erano meno germogli sulle piante e soprattutto pochi grappoli sui germogli.

A una germogliazione precoce a fine marzo sono seguite notti con gelate a fine aprile di cui hanno risentito in particolare i nostri poderi più soggetti proprio a tale fenomeno.

La fioritura è iniziata a metà maggio e quando tutte le piante a fine maggio erano già sfiorite, abbiamo previsto di iniziare la vendemmia precoce ad agosto.

Giugno e luglio sono stati estremamente aridi e caldi e quindi sia i grappoli che le bacche sono rimasti piuttosto piccoli.

News from the cellar and vineyards Looking back: the 2017 wine year

By **Helmuth Zozin**,
director of the Manincor wine estate

Two souls reside within our wine: It is both a product of nature and a cultural artifact. It is made as an expression of our terroir as well as the fruit of our labour. Only the subtle interplay of these two factors leads to the authentic wines that are our delight.

At the practical level, our labour in the vineyards involves work done by hand. Even in a straightforward year we perform more than 800 hours of manual work per hectare, and in a difficult year that soon exceeds the 1,000-hour mark.

Following two excellent vintages in 2015 and 2016, 2017 was more of a mixture, and the weather gods kept us on our toes with one or the other challenging episodes.

Following a glorious dry autumn in 2016, the winter also brought little in the way of precipitation, and January was a very cold month. The result on many sites was fewer shoots on the vines and above all fewer grapes on the shoots.

The new shoots appeared early, at the end of March, but there was a cold period with frosty nights at the end of April, and our frost-prone sites suffered quite a lot.

The grape blossoms started to open in mid-May already and were finished by the end of the month so that we were expecting an early start to the harvest, i.e. before the end of August.

June and July were extremely dry and hot, so that the clusters and berries remained small.

August was a month of thunder and hail storms throughout the region. On August 20, just before the harvest was due to start, our best red wine sites by the lake were hard hit.

Am 28. August begannen wir mit der Lese.

Das Wetter war nun optimal, bis zum 10. September konnten wir Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Chardonnay und Blauburgunder mit optimaler Reife und in perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen.

Leider wurde das Wetter in der Folge unbeständig und feucht. Vernatsch, Merlot, Lagrein, Cabernet, Tempranillo, Syrah, Petit Verdot und unseren Goldmuskateller mussten wir zügiger lesen als geplant. Der Hagel machte die Beeren anfälliger für Botrytis, was zusätzliche Selektionsarbeit bedeutete.

Qualitativ ist die 2017er Lese zweigeteilt: Weißweine und Blauburgunder sind großartig, die anderen Roten gut.

Die Weißweine zeigen sich dieses Jahr schlanker und mit etwas weniger Alkohol, dafür aber mit viel Mineralität und safter Länge.

Auch der Blauburgunder zeigt alle Attribute eines großen Jahrgangs, es wird sowohl Mason als auch Mason di Mason geben.

Die später reifenden Roten konnten nicht ganz die Reife für einen großen Jahrgang erreichen, auch wegen der Hagelschäden in unseren besten

Agosto è stato invece foriero di frequenti temporali con grandinate in tutta la regione. Il 20 agosto, poco prima della vendemmia, l'ultima grandine ha colpito pesantemente i nostri migliori vigneti di uve nere attorno al lago; a Manincor e al Panholzerhof abbiamo perso tra il 10% e il 50% del raccolto.

Il 28 agosto abbiamo iniziato a vendemmiare e il tempo si è mantenuto ideale: entro il 10 settembre abbiamo provveduto a ricoverare in cantina Sauvignon Blanc, Pinot Bianco, Chardonnay e Pinot Nero a un grado ottimale di maturazione e in perfette condizioni.

Poi il tempo è divenuto purtroppo instabile e umido e siamo stati costretti a raccogliere più rapidamente di quanto previsto Schiava, Merlot, Lagrein, Cabernet, Tempranillo, Syrah, Petit Verdot e Moscato Giallo. La grandine aveva reso gli acini soggetti alla botrite, il che ha significato per noi ulteriore lavoro di selezione.

Sotto il profilo della qualità l'annata 2017 mostra due facce: Vini bianchi e Pinot Nero sono spettacolari, gli altri rossi sono buoni.

I vini bianchi si presentano quest'anno più agili e con un contenuto di alcol un po' inferiore, ma ricchi di mineralità e dalla persistenza avvolgente.

At Manincor and the Panholzerhof between 10 and 50 percent of the yield was lost.

We began harvesting on August 28. The weather was perfect, and by September 10 we had brought in perfectly mature and healthy grapes from Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Chardonnay and Pinot noir.

Unfortunately that was followed by a period of unsettled and wet weather, and the Schiava, Merlot, Lagrein, Cabernet, Tempranillo, Syrah, Petit Verdot and our Moscato Giallo had to be harvested more quickly than planned. The hail left the berries susceptible to botrytis, which meant additional man-hours for the selection work.

In terms of quality, the 2017 harvest can be divided into two groups: The whites and the Pinot Noir were outstanding, while the other reds were good.

This year the white wines are leaner with slightly less alcohol but they have plenty of minerality and juicy length.

The Pinot Noir also has all the makings of a great vintage, and there will be both a Mason and a Mason di Mason.

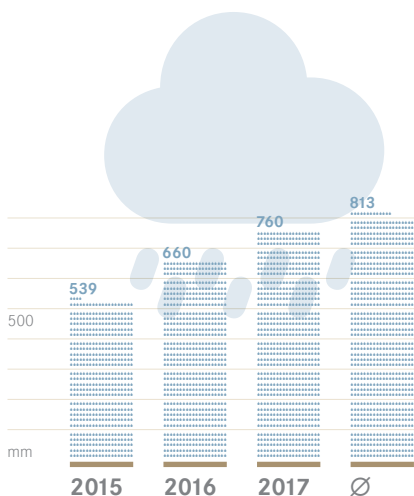
The later maturing reds did not quite reach the maturity needed for

/// Fig. 02

Wetter

Auf das Wetter ist kaum Verlass. Einmal ist es zu nass, dann wieder zu trocken. Einmal hat es zu wenig, dann wieder fast zu viel Sonne. Was unübersehbar ist: Die Durchschnittstemperatur stieg in Folge des Klimawandels seit den 1980er-Jahren um über 1 Grad Celsius.

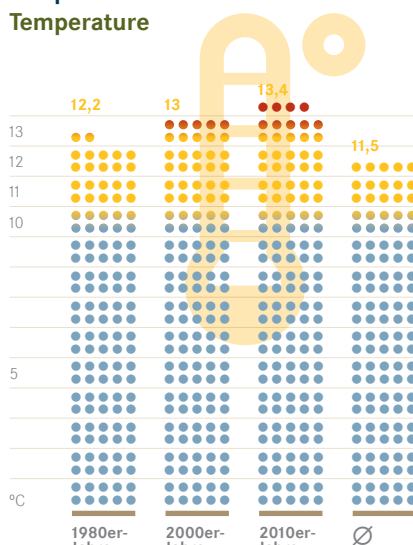
Niederschlag Precipitazioni Rainfall



Meteo

Sul tempo non si può fare proprio affidamento: prima è troppo umido, poi di nuovo secco. Prima c'è pochissimo sole, poi ce n'è quasi troppo. Una cosa è certa: a causa del cambiamento climatico la temperatura media è salita di oltre 1°C dagli anni Ottanta ad oggi.

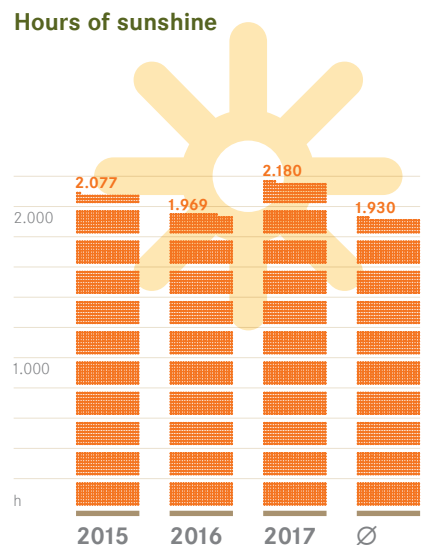
Temperatur Temperatura Temperature



Weather

The weather is not to be trusted! Sometimes it's too wet, sometimes too dry. Sometimes there is too little sunshine, sometimes too much. But one thing is clear: as a result of climate change the average temperature has risen by more than 1 degree Celsius since the 1980s.

Sonnenstunden Ore di sole Hours of sunshine



Lagen. Trotz akribischer Selektionsarbeit beschlossen wir, auf Castel Campan zu verzichten und vom Cassiano nur die Hälfte der normalerweise produzierten Flaschen zu füllen. Diese kleinere Menge sollte jedoch von feiner Qualität sein.

Vom Lagrein gibt es 2017 leider nur eine kleine Menge, da der Traubenansatz extrem gering war. Dafür gibt es aber eine schöne Menge ausgezeichneten Réserve del Conte, der von der Abstufung unserer besten Weinberge profitiert.

Mengenmäßig haben uns die Wetterkapriolen des Jahres Einbußen von mehr als 20% beschert.

Im Laufe des Jahres kommen zeitgleich die Weißen 2017er und die Roten 2016er in den Verkauf. Zwei Topjahrgänge, die unterschiedlicher nicht sein könnten: Der straffe und von vibrierender Mineralik geprägte 2017er ist etwas für Puristen. Der fruchtsüße, fast etwas barocke 2016er spricht mehr den Fülle und Harmonie suchenden Genießer an.

Beide Jahrgänge haben ein gutes Alterungspotenzial und dürften von einer längeren Flaschenreife profitieren. Sofern man einen Weinkeller mit wirklich guten Lagerbedingungen hat, profitieren Manincor-Weine immer von einer mehrjährigen Flaschenreife. Die Primärfrucht verschwindet langsam und macht einem komplexen Zusammenspiel der subtileren Aromen Platz. Sie gewinnen an Tiefe und Finesse.

Nach dieser Reifephase zeigen unsere Weine erst ihren wirklichen Charakter: Sie werden zum Spiegel ihrer Herkunft. Für mich ist das mehr als das sogenannte „Terroir.“ In der Biodynamie sprechen wir von „landwirtschaftlicher Individualität“. Diese umfasst neben den Faktoren Boden, Klima, Handarbeit und Jahrgang auch das Zusammenspiel aller ätherischen und astralen Kräfte unter der Regie des Winzers. Gesunde, starke Vitalkräfte, unterstützt und harmonisiert durch Biodiversität und biodynamische Präparate sind ein Qualitätsfaktor, den man schmecken kann. Erst wenn man den Weinen Zeit gibt sich zu entwickeln, zeigen sich die feinen Nuancen der lebendigen Kräfte. ≡

Anche il Pinot Nero vanta tutte le caratteristiche di una grande annata, produrremo sia il Mason che il Mason di Mason.

Le uve nere a maturazione tardiva non sono riuscite a raggiungere il grado di maturazione necessario per una grande annata anche a causa delle grandinate che hanno colpito i nostri poderi migliori. Malgrado un lavoro certosino di selezione abbiamo deciso di rinunciare al Castel Campan e di portare a termine solo metà della normale produzione di Cassiano, una quantità ridotta sì, ma di un vino che sarà elegante.

Nel 2017 la resa di Lagrein è stata esigua perché lo sviluppo delle uve è stato estremamente modesto, ma il riscatto viene da una bella produzione di un eccezionale Réserve del Conte, che trae vantaggio dal declassamento delle uve dei nostri migliori vigneti.

Per quanto riguarda i quantitativi dobbiamo attribuire alla variabilità meteorologica una perdita di oltre il 20% del raccolto.

Nel corso dell'anno inizia la vendita in contemporanea dei bianchi 2017 e dei rossi 2016. Due annate d'eccezione che non potevano essere più differenti: la mineralità decisa e intrigante che caratterizza i vini bianchi del 2017 è quasi cosa da puristi, mentre il fruttato e la ricchezza quasi barocca dell'annata 2016 si rivolge più a quegli estimatori che cercano pienezza e armonia.

Ambedue le annate mostrano un buon potenziale di invecchiamento e dovrebbero trarre senza dubbio vantaggio da una più lunga maturazione in bottiglia. Quando si dispone di una cantina con condizioni davvero ottime per l'immagazzinamento, i vini di Manincor sfruttano sempre al meglio una maturazione in bottiglia di diversi anni. La percezione iniziale del fruttato scema gradualmente e lascia il passo a una combinazione complessa di aromi più delicati, mentre i vini acquistano in profondità e finezza.

Solo dopo questa fase di maturazione i nostri vini manifestano il loro vero carattere e diventano lo specchio delle loro origini. Per me è qualcosa di più del solo cosiddetto "terroir": in biodinamica parliamo di "individualità agricola", un'espressione che abbraccia, oltre al terreno, il clima, il lavoro manuale e l'annata, ma anche la sinergia di tutte le forze eteriche e astrali sotto la regia del vignaiolo. Forze vitali sane e robuste, supportate e messe tra loro in armonia dalla biodiversità e da preparati biodinamici, sono un elemento chiave della qualità che si può apprezzare al gusto. Solamente se si concede al vino il giusto tempo per svilupparsi, emergeranno tutte le fini sfumature delle forze vitali. ≡

a great vintage, also because of the damage done by the hail on our best sites. In spite of all the meticulous selection work done, we decided not to make a Castel Campan this year and only to produce half the number of bottles of our Cassiano. With this reduction in volume, we expect to be able to maintain the fine quality of the wine.

Unfortunately, the 2017 Lagrein yield is well down as fruiting was extremely poor. As a consolation we have a good quantity of an excellent Réserve del Conte, which benefits from the downgrading of our best vineyards.

In volume terms, the vagaries of the weather in 2017 have led to a downturn of over 20 percent.

In the course of the year, our 2017 whites and 2016 reds will be simultaneously released on the market – two excellent vintages, which could not be more different: The firm wines of the 2017 vintage with their vibrant minerality are something for the purist, while the sweetly fruity, almost slightly baroque 2016 vintage is more for the opulence and harmony seekers among wine lovers.

Both vintages have potential for laying down and can be expected to benefit from a good period spent maturing in the bottle. Where a cellar offering really good storage conditions is available, Manincor wines always benefit from a number of years spent maturing in the bottle. The primary fruit flavors gradually recede and make way for a complex interplay of the more subtle aromas. They gain in terms of depth and finesse.

It is only after this period spent maturing that our wines reveal their true character: They become a mirror of their origins. For me, that is more than what is meant by "terroir". In biodynamic agriculture, we speak of an "agriculture individuality". That includes not only such factors as the soil, climate, manual work and year but also the interaction of all ethereal and astral forces under the guidance of the vintner. Strong and healthy vital forces, reinforced and harmonized with the help of biodiversity and biodynamic preparations, are a quality factor one can taste in the glass. Only when the wines are given the time to develop do the delicate nuances of the vital forces emerge. ≡





Arbeit

Die Arbeit in der Landwirtschaft ist natürlich nicht die einzige Tätigkeit auf Manincor – rundherum folgen Büroarbeit, Verkauf, Messebesuche und vieles mehr. Über 60.000 Arbeitsstunden fallen dabei jedes Jahr insgesamt an.

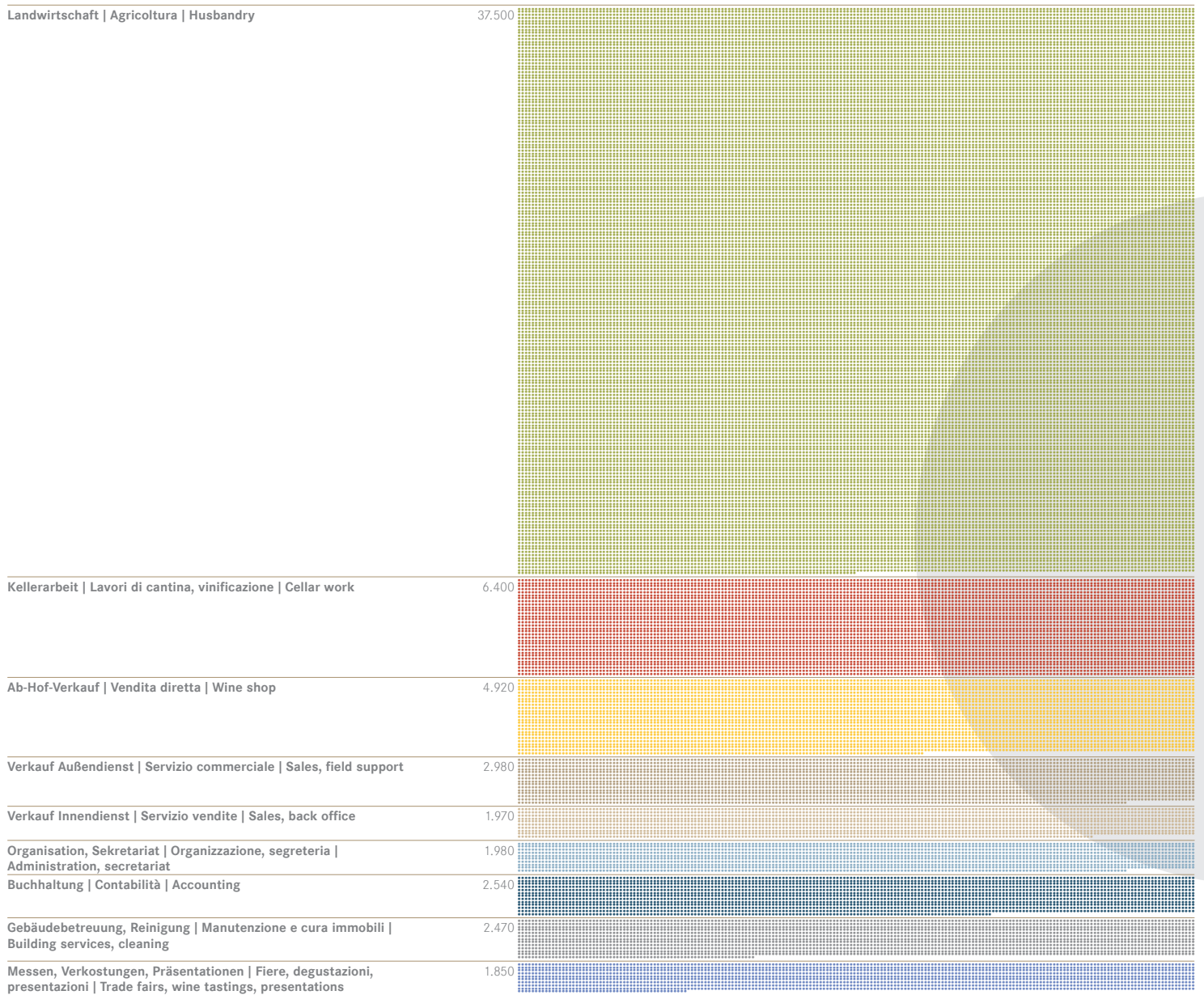
Lavoro

Il lavoro agricolo non è certo l'unica attività a Manincor: fervono il lavoro d'ufficio, la vendita, la presenza alle fiere e tanto altro ancora. Parliamo di oltre 60.000 ore lavorate totali ogni anno!

Work

Husbandry is not the only form of work at Manincor of course. There is also office work, sales, trade fair visits and much else. All that comes to an annual total of more than 60,000 working hours.

62.610 h



Landwirtschaft

Triebe aufstecken/binden, Mulchen, Kellerarbeit, Aufräumen etc. – Weine zu produzieren bedeutet vor allem: Arbeit. 37.500 Arbeitsstunden fielen dabei im letzten Jahr auf Manincor in der Landwirtschaft an – das ergibt fast 4 volle Jahre rund um die Uhr!

Agricoltura

Legatura dei germogli, pacciamatura, attività in cantina, lavori di sistemazione ecc. Vitivinicoltura significa soprattutto tanto lavoro. Nel 2017 a Manincor sono state dedicate 37.500 ore all'agricoltura: è come dire quasi quattro anni senza sosta!

Husbandry

Training/tying the shoots, mulching, cellar work, tidying up, etc. Producing wine is a lot of work: Last year 37,500 working hours were spent on husbandry at Manincor – the equivalent of one person working around the clock almost four years long!

37.500 h

5.505	Ernte Vendemmia Harvest
4.348	Laubarbeiten Defogliatura Canopy management
3.701	Rebschnitt Potatura Pruning
3.233	Triebe ausbrechen Degermogliamento, selezione dei germogli Shoot thinning
2.734	Triebe aufstecken Legatura dei germogli Shoot training
2.430	Bodenbearbeitung Lavorazione del terreno Soil management
2.242	Bindearbeiten Piegatura dei tralci Tying work
1.955	Neupflanzungen Piantagione Vine planting
1.797	Vogelnetze Reti protezione uccelli Bird protection nets
1.497	Pflanzenschutz Trattamenti antiparassitari Plant protection
1.387	Wartungsarbeiten Manutenzione Maintenance work
1.309	Stützgerüst warten Manutenzione impalcatura Trellis maintenance
1.252	Schulung Aggiornamento e formazione Training
1.125	Handausdünnung Diradamento Manual cluster thinning
812	Kompost Compostaggio Compost work
587	Biodynamische Präparate Preparati biodinamici Biodynamic preparations
477	Tierhaltung Zootecnia Animal husbandry
454	Schädlingskontrolle Controllo dei parassiti Pest control
452	Einsaaten Sovesci Sowing
203	Unkraut jäten Controllo infestanti, diserbo meccanico Weeding



Mensch & Tier

Auch wenn wir es gar nicht mehr so recht wahrhaben wollen – aber Mensch und Tier sind in vielfältiger Weise auch heute noch aufeinander angewiesen. Unser Weingut ist ein gutes Beispiel dafür, tummeln sich doch allerhand Geschöpfe auf diesem schönen Flecken Erde.

Uomini & animali

Anche se non siamo sempre disposti ad ammetterlo, uomini e animali dipendono gli uni dagli altri sotto molteplici aspetti ancor oggi. La nostra tenuta ne è un ottimo esempio, visto che in questo bell'angolo della Terra scorrazzano creature di ogni tipo.

Humans & animals

Whether we like it or not, humans and animals are still dependent on each other in a variety of ways. Our winery is a good example: All kinds of creatures populate this beautiful corner of the world.

Bienen

Ohne Bienen kein Leben auf der Erde – ein bekannter Satz. In Manincor wird dieser Satz gelebt. Schätzt man die Zahl der Bienen während der Blüte der Einsaaten auf 15 pro Quadratmeter, so ergibt das hochgerechnet rund 7,5 Millionen.

Le api

Senza le api la vita sparirebbe ben presto dalla Terra, recita un'affermazione ormai famosa, che a Manincor riflette la realtà. Se si calcola che vi siano 15 api per metro quadro durante la fioritura del seminato, vuol dire che sono presenti all'incirca 7,5 milioni di questi insetti.

Bees

It is a well known saying: No bees, no life on earth! That is certainly not a problem at Manincor. Assuming that Manincor has 15 bees per square meter during the flowering season, the estimated total is about 7.5 million bees.



Vögel

Spatz, Amsel, Grünfink, Rotkehlchen, Kohlmeise, Blaumeise, Zeisig, Schwalbe, Wildente, Elster, Grün- und Buntspecht, Ringeltaube, Kolkrabe, Mäusebussard, Habicht, Turmfalke, Wiedehopf, Bachstelze, ... – wir sehen sie alle in unseren Weingärten, wissen aber nicht wie viel es sind; jedenfalls eine große Schar. Weil es in unseren biodynamisch gepflegten Weingärten zuhauf Insekten gibt. Weil wir keine Insektizide verwenden. Und weil wir am Abend gerne zuhören, wie die Amseln ganz zuletzt aufhören zu singen.

Uccelli

Passeri, merli, verdoni, pettirossi, cinciallegre, cinciarelle, lucherini, rondini, anitre selvatiche, gazze, picchi verdi e picchi rossi, colombacci, poiane, astori, gheppi, upupe, batticoda ... Ci sono proprio tutti nei nostri vigneti, anche se non sappiamo quanti, ma tanti di certo. Perché i nostri vigneti coltivati in modo biodynamico pullulano di insetti; perché non usiamo insetticidi; e perché alla sera ci piace stare ad ascoltare come i merli siano gli ultimi a tacere.

Birds

Sparrows, blackbirds, greenfinches, robins, great tits, blue tits, siskins, swallows, wild ducks, magpies, green and great spotted woodpeckers, wood pigeons, ravens, buzzards, hawks, kestrels, hoopoes, wagtails ... We see them all in our vineyards. We do not know how many there are, but there are certainly a lot. Because there are so many insects in our biodynamically cultivated vineyards. Because we do not use insecticides. And because we like to listen to the blackbirds singing in the evening when the others have fallen silent.



Mitarbeiter

Der größte Teil unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kommt natürlich aus Südtirol, aber mittlerweile gesellen sich zu ihnen Menschen aus fast allen Teilen der Welt. „Globalisierung“ im Kleinen, auch in Manincor.

Collaboratori

La maggior parte dei nostri collaboratori, uomini e donne, viene naturalmente dall'Alto Adige, ma di tanto in tanto si aggiungono a loro colleghi da quasi tutto il mondo. Da Manincor c'è la globalizzazione in miniatura.

Employees

Most of our employees are from South Tyrol, of course, but today they have colleagues from almost all parts of the world. Manincor – a microcosm of globalization.



Südtirol
Alto Adige
South Tirol

Schafe

In unseren Weingärten haben sie viel Platz, ernähren sich von den dort wachsenden Pflanzen, helfen dabei sozusagen im „Vorbeiäsen“ beim Jäten, Düngen und Lockern des Bodens: unsere Schafe. Genauer: 52 Auen sowie ein heißumworbener Widder.

Pecore

Le nostre pecore trovano molto spazio nei vigneti, si cibano delle piante che vi crescono e in un certo senso ci aiutano brucando con zelo già durante la sarchiatura, la concimatura e l'alleggerimento del terreno. Sono ben 52 pecore. E un montone molto corteggiato.

Sheep

They have plenty of space in our vineyards. They feed on the plants that grow there and in the process help to weed, fertilize and loosen the soil – our sheep or, to be more precise, our 52 ewes and one very popular ram.



Bewohner

Manincor wurde zu Beginn des 17. Jahrhunderts erbaut. Seither haben viele Menschen hier gelebt. Heute ist es die Besitzerfamilie, ihre Hausmeisterfamilie und Cilly Plattner, der gute Geist im Haus.

Abitanti

Manincor venne eretto agli inizi del XVII secolo e nella sua lunga storia è stato abitato da tantissime persone. Oggi ospita la famiglia dei proprietari, quella del custode e Cilly Plattner, la buona tutrice della casa.

Residents

Manincor was built at the beginning of the 17th century. Over the centuries many people have lived here. Today it is the owner's family, their caretaker family and Cilly Plattner, the good spirit of the house.



Hühner

„Ich wollt', ich wär' ein Huhn, ich hätt' nicht viel zu tun, ich legte täglich nur ein Ei ...“ – Stimmt fast, unsere 19 Hennen legen durchschnittlich jeweils zwei Eier an drei Tagen – also ca. 20 Eier im Monat. Ergibt etwas über 4,500 im Jahr. Nicht schlecht.

Polli

Qualcuno ironizza sul fatto che i polli hanno ben poco da fare, salvo un uovo al giorno. Da noi è quasi vero: le nostre 19 galline producono in media 2 uova ogni 3 giorni, quindi circa 20 uova al mese, il che vuol dire più di 4.500 uova all'anno. Mica male ...

Chickens

“I wish I were a hen, I wouldn't have much to do, I would lay an egg every day and on Sunday even two.” Well almost: Our 19 hens lay an average of two eggs each every three days. That makes about 20 eggs a month – for a total of just over 4,500 Manincor eggs a year. Not bad!



Hund

Lange Jahre war er das „Markenzeichen“ in Manincor – Dusty, was gut zu ihm passte, lag er doch bevorzugt lang und breit vor der Eingangstür zum Weinverkauf im staubigen Kies. Seit acht Jahren ist es Filou – nomen est omen.

Cane

Per tanti anni il nostro “Dusty” è stato il “segno distintivo” di Manincor: ciò che gli piaceva di più era starsene sdraiato sulla ghiaia polverosa davanti all'ingresso del negozio. Da 8 anni tocca a “Filou” – nomen est omen.

Dogs

For many years Dusty was almost the mascot of Manincor. The name suited him, as he liked lying in all his glory in the dusty gravel outside the entrance to the wine shop. Eight years ago he was succeeded by Filou – nomen est omen!



Woher?

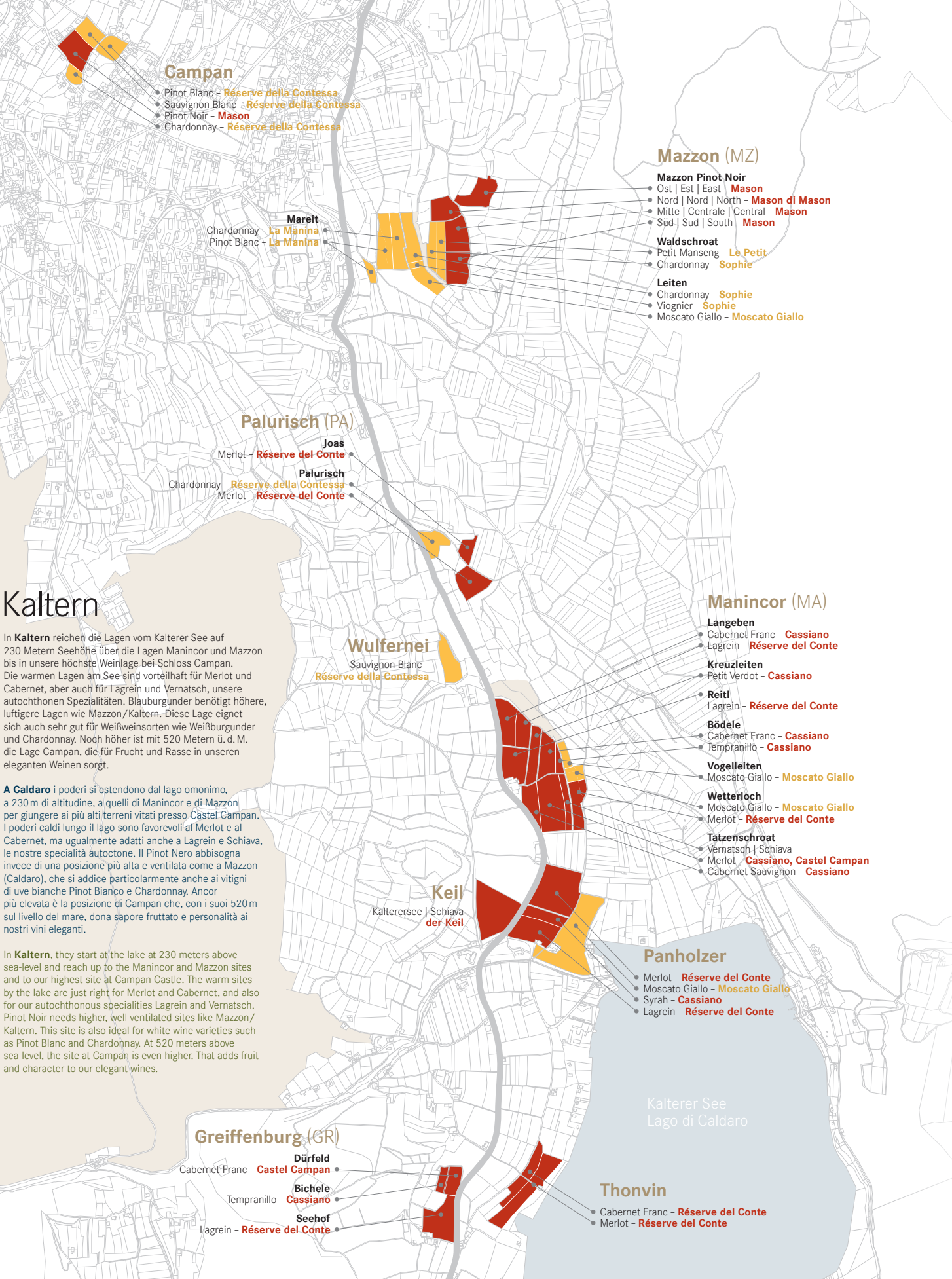
Unsere Weingärten könnten vielfältiger nicht sein: Seehöhe, Ausrichtung, Bodenzusammensetzung – jede Lage hat ihren eigenen Charakter. Auf diesem Schaubild können Sie sehen, von welchen Lagen die einzelnen Manincor-Weine stammen.

Woher?

I nostri vigneti non potrebbero essere più differenti: altitudine, esposizione, composizione del terreno caratterizzano in modo unico ogni podere. Su questa mappa potete vedere da dove provengono i diversi vini di Manincor.

Where from?

Our vineyards could not be more diverse: elevation, orientation and soil – each site has its own character. This chart shows you which sites the various Manincor wines come from.



La Manina

25.000-30.000

4,6 ha

23.634

45-55 hl/ha

Mareit (MZ)	350	S	7	Pinot Blanc	1,60	7.358	
Mareit (MZ)	350	S	7	Chardonnay	0,90	5.660	
Manni	430	SO	6	Pinot Blanc	0,45	2.375	
Manni	400	O	6	Chardonnay	0,50	2.586	
Manni	410	O	22	Sauvignon Blanc	0,75	3.537	
Panigl	440	O	4	Pinot Blanc	0,40	2.118	



Moscato Giallo

20.000-27.000

4,5 ha

23.670

35-45 hl/ha

Wetterloch (MA)	260	O	19	Moscato Giallo	0,37	2.018	
Vogelleiten (MA)	270	O	21	Moscato Giallo	0,30	1.298	
Leiten (MZ)	370	S	20	Moscato Giallo	0,95	4.432	
Panholzer	240	O	15	Moscato Giallo	2,90	15.922	



der Keil

18.000-25.000

2,85 ha

7.280

45-65 hl/ha

Keil	280	S	46	Vernatsch Schiava	2,85	7.280	



Réserve del Conte

70.000-90.000

13,7 ha

74.852

45-55 hl/ha

Wetterloch (MA)	260	O	19	Merlot	0,85	4.674	
Joas (PA)	360	SO	18	Merlot	0,45	2.731	
Palurisch (PA)	340	SO	18	Merlot	1,05	5.272	
Panholzer	250	O	13	Merlot	2,65	14.949	
Panholzer	250	O	13	Lagrein	1,50	7.481	
Reitl (MA)	300	S	15	Lagrein	0,85	4.587	
Seehof (GR)	260	O	12	Lagrein	1,50	7.710	
Thonvin	230	O	28	Merlot	0,75	3.936	
Thonvin	230	O	28	Cabernet Franc	1,55	8.512	
Rubatsch	280	W	4	Merlot	1,70	10.315	
Langeben (MA)	310	S	19	Lagrein	0,85	4.685	



Mason

15.000-20.000

3,75 ha

19.552

35-45 hl/ha

Mazzon Ost (MZ)	480	S	10	Pinot Noir	0,75	3.917	
Mazzon Mitte (MZ)	420	S	20	Pinot Noir	0,92	4.802	
Mazzon Süd (MZ)	400	S	18	Pinot Noir	1,27	6.709	
Campan	520	O	14	Pinot Noir	0,81	4.124	



Cassiano

15.000-30.000

4,72 ha

26.796

35-50 hl/ha

Panholzer	240	SO	13	Syrah	0,55	3.126	
Bichele (GR)	260	O	17	Tempranillo	0,25	1.430	
Kreuzleiten (MA)	280	SO	15	Petit Verdot	0,75	4.393	
Bödele (MA)	260	SO	19	Cabernet Franc	0,83	4.871	
Bödele (MA)	260	SO	19	Tempranillo	0,15	815	
Tatzenschroat (MA)	270	SO	16	Merlot	1,25	7.049	
Tatzenschroat (MA)	280	SO	30	Cabernet Sauvignon	0,94	5.112	
Langeben (MA)	310	S	27	Cabernet Franc	0,85	4.995	



Mason di Mason

3.000-5.000

27-40 hl/ha

Mazzon Nord (MZ)	440	S	25	Pinot Noir	0,90	4.613	



Le Petit

3.000-5.000

15-25 hl/ha

Waldschroat (MZ)	430	SO	19	Petit Manseng	0,73	4.811	



Castel Campan

3.000-5.000

1,12 ha

5.779

25-35 hl/ha

Tatzenschroat (MA)	270	SO	26	Merlot	0,60	3.340	
Dürfeld (GR)	250	SO	18	Cabernet Franc	0,52	2.439	



La Rose de Manincor

26.000-33.000

25-55 hl/ha

10-15% Saftabzug in l von	Mason di Mason	400-600
10-15% prelievo di mosto in l di	Mason	1.500-2.000
10-15% saignée in l from	Rubatsch	800-1.200
	Castel Campan	400-800
	Cassiano	1.500-2.800
	Réserve del Conte	15.000-17.500



Réserve della Contessa

40.000-45.000

6,05 ha

34.147

45-55 hl/ha

Campan	520	O	23	Pinot Blanc	1,10	6.725
Campan	520	O	15	Chardonnay	0,25	1.452
Campan	540	O	17	Sauvignon Blanc	0,70	3.811
Palurisch (PA)	370	O	15	Chardonnay	0,75	4.153
Wulfernei	350	O	20	Sauvignon Blanc	0,95	4.828
Datumhof	310	W	21	Pinot Blanc	1,60	9.175
Datumhof	310	W	21	Sauvignon Blanc	0,70	4.003



Eichhorn

10.000-14.000

40-50 hl/ha

Eichhorn	370	W	25	Pinot Blanc	1,93	10.219



Tannenberg

10.000-13.000

1,90 ha

9.934

40-50 hl/ha

Lieben Aich	350	W	20	Sauvignon Blanc	1,05	5.778
Lieben Aich	333	W	27	Sauvignon Blanc	0,85	4.156



Rubatsch

5.000-10.000

1,21 ha

7.042

40-50 hl/ha

Rubatsch	280	W	16	Lagrein	1,21	7.042



Sophie

15.000-18.000

3,06 ha

16.848

35-45 hl/ha

Eichhorn	370	W	30	Chardonnay	0,95	4.702
Lieben Aich	330	W	22	Chardonnay	0,20	1.154
Waldschroat (MZ)	440	S	18	Chardonnay	0,65	4.011
Leiten (MZ)	400	W	21	Chardonnay	1,07	5.856
Leiten (MZ)	400	SW	21	Viognier	0,08	505
Lieben Aich	330	W	21	Sauvignon Blanc	0,11	620



Legende | Legenda | Legend

	Flaschen Totale bottiglie Bottles
	Fläche gesamt Superficie complessiva Total area
	Reben gesamt Totale viti Total vines
	Ertrag pro ha Resa per ha Yield per ha
	Lage Podere Site
	Höhenmeter Altitudine Elevation
	Ausrichtung Esposizione Orientation
	Alter der Reben Età delle viti Age of the vines
	Rebsorte Vitigno Grape variety
	Fläche Superficie Area
	Reben Viti Vines

Lieben Aich

3.000-5.000

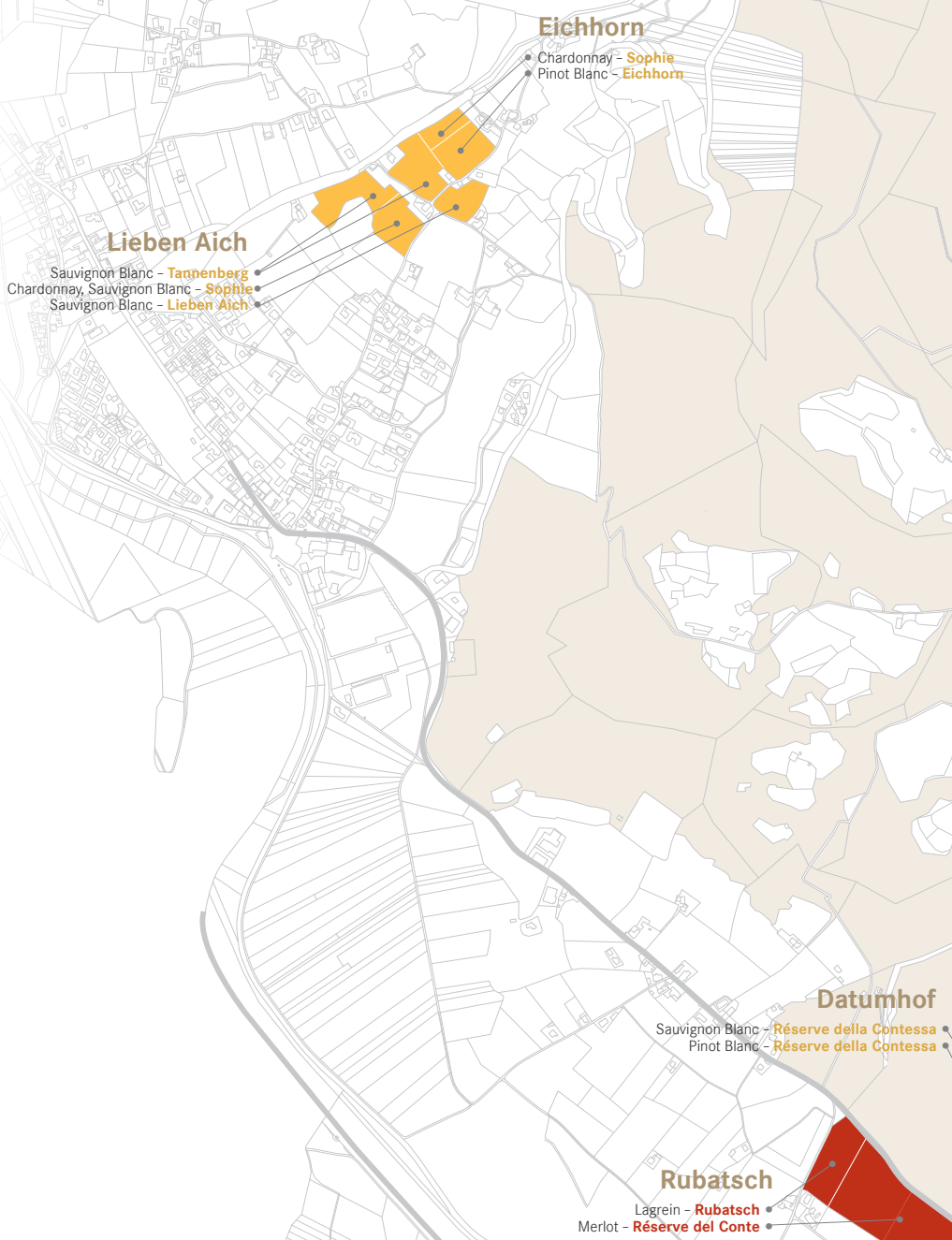
30-50 hl/ha

Lieben Aich	350	W	27	Sauvignon Blanc	0,72	3.614





MANINCOR



Terlan

In **Terlan** erstrecken sich unsere Lagen vom Datumhof und von Rubatsch in Siebeneich bis in den oberen Ortsteil, wo sich Lieben Aich und Eichhorn befinden. Diese quarzhaltigen Porphyrböden eignen sich besonders für unsere Weißweine. In den tieferen Lagen von Siebeneich dominiert sandiger, porphyrhaltiger Boden, der ideal für Lagrein ist.

A **Terlano** i nostri terreni si estendono invece dal Datumhof e da Rubatsch, nella frazione di Settequerce, sino alla parte più alta dell'abitato, dove si trovano Lieben Aich e Eichhorn: questi terreni porfirici e ricchi di quarzo sono particolarmente adatti per i nostri bianchi. Nei poderi a minore altitudine di Settequerce prevale invece quel terreno sabbioso e porfirico che è l'ideale per il Lagrein.

In **Terlan**, our sites extend from Datumhof and Rubatsch in Siebeneich to the top end of the village, where Lieben Aich and Eichhorn are at home. The quartz-porphiry soils are perfect for our white wines. The lower sites in Siebeneich have mainly sandy porphyry soils, which are excellent for Lagrein.



/m² = 7.500.000



?



53



9



20

1

Wohin?

Es ist ein stetes Kommen und Gehen auf einem Weingut: Einerseits finden unsere Weine in vielen Ländern ihre Genießer, andererseits kommen diese aus aller Welt nach Kaltern, um unser Weingut zu besichtigen.

In movimento

In una tenuta c'è sempre un grande traffico: i nostri vini vanno a trovare estimatori in molti altri Paesi e quegli estimatori vengono da tutto il mondo a Caldaro per visitare la tenuta.

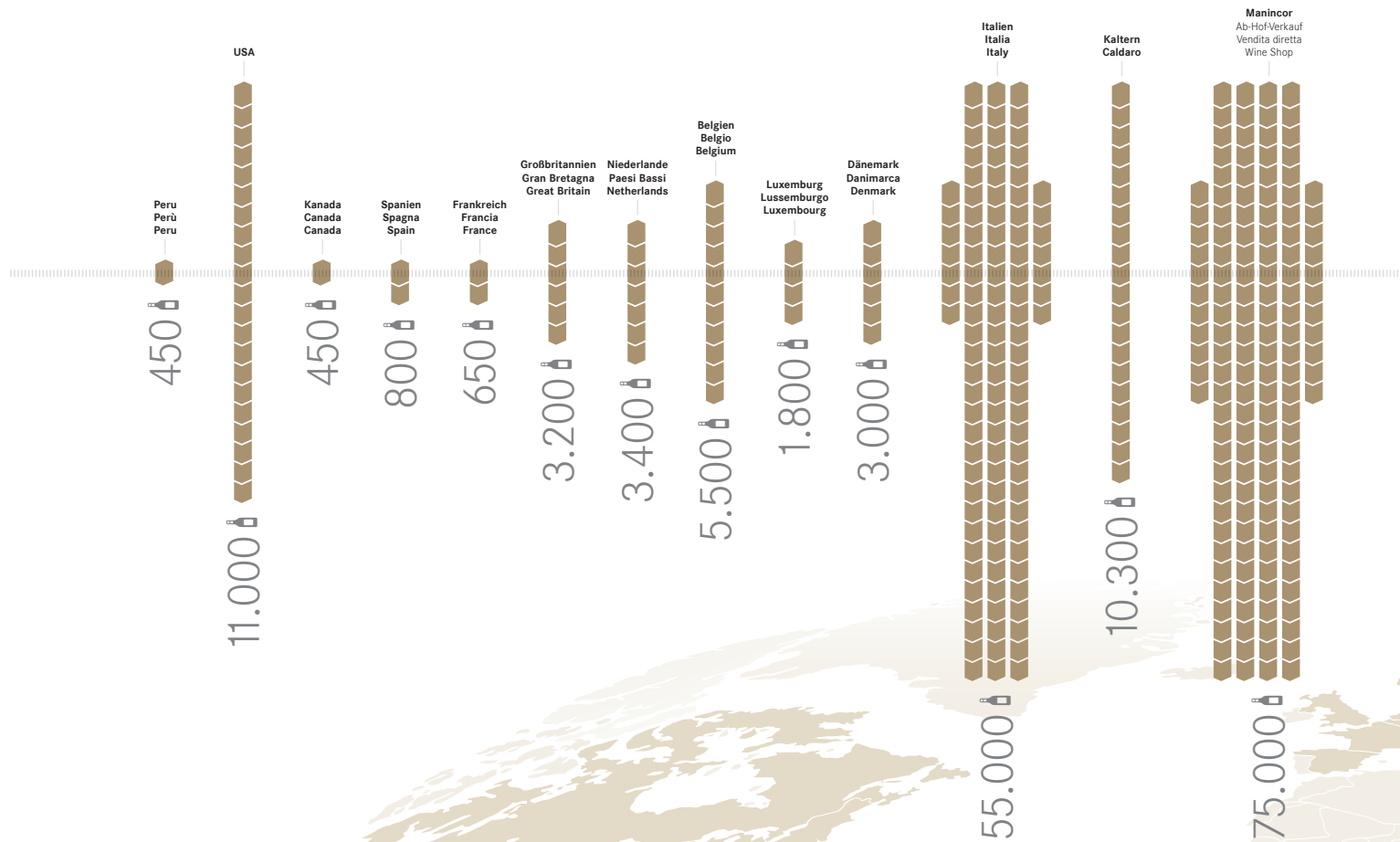
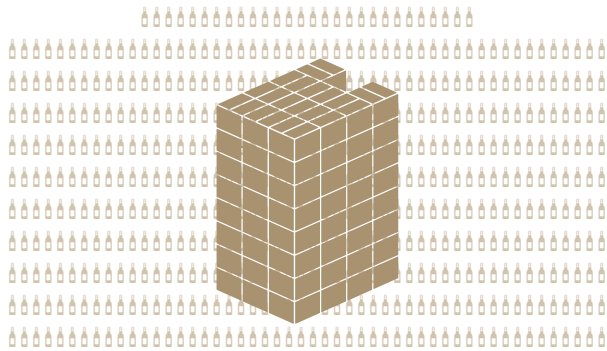
Where to?

There is a constant coming and going on the wine estate: Our wines are appreciated by wine lovers in many countries, and they in turn come to Caldaro from all over the world to visit our wine estate.

6



528



Wohin der Wein reist

Manincor-Weine werden in die halbe Welt exportiert, aktuell in rund 25 Länder. Wichtigster Exportmarkt ist mit über 45.000 Flaschen Deutschland, gefolgt von Amerika und Österreich. Mehr als die Hälfte der Produktion wird am Heimatmarkt verkauft.

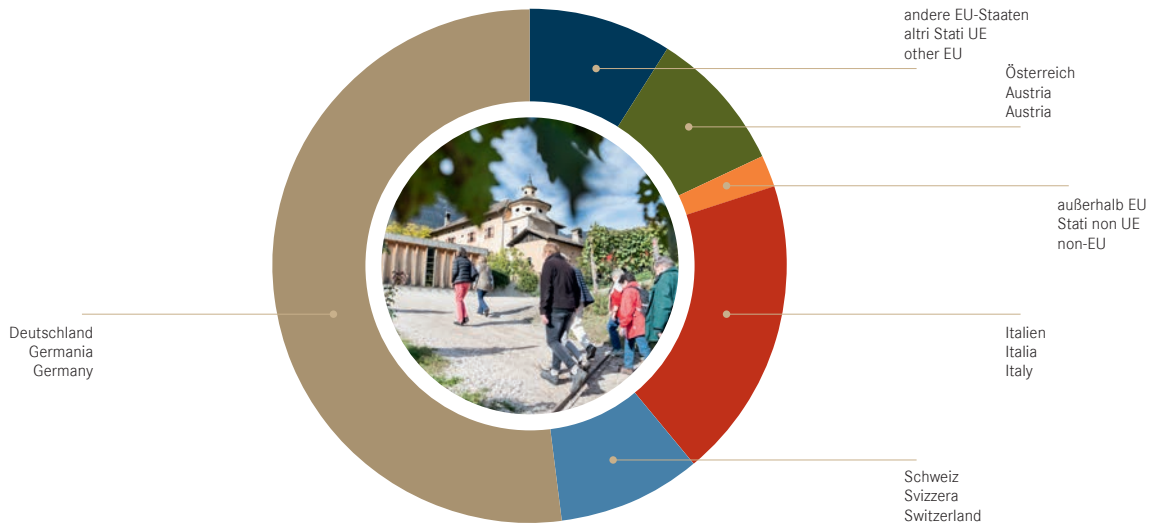
Destinazioni

I vini di Manincor vengono esportati in mezzo mondo, attualmente in 25 Paesi. Il principale mercato d'esportazione è la Germania, con oltre 45.000 bottiglie, seguita da America e Austria. Più di metà della produzione viene venduta sul mercato locale.

Wines for the world

Manincor wines are exported all over the world almost, to a current total of 25 countries. The most important export market is Germany, with over 45,000 bottles, followed by America and Austria. More than half of our wines are sold on the domestic market.

21.000



Besucher

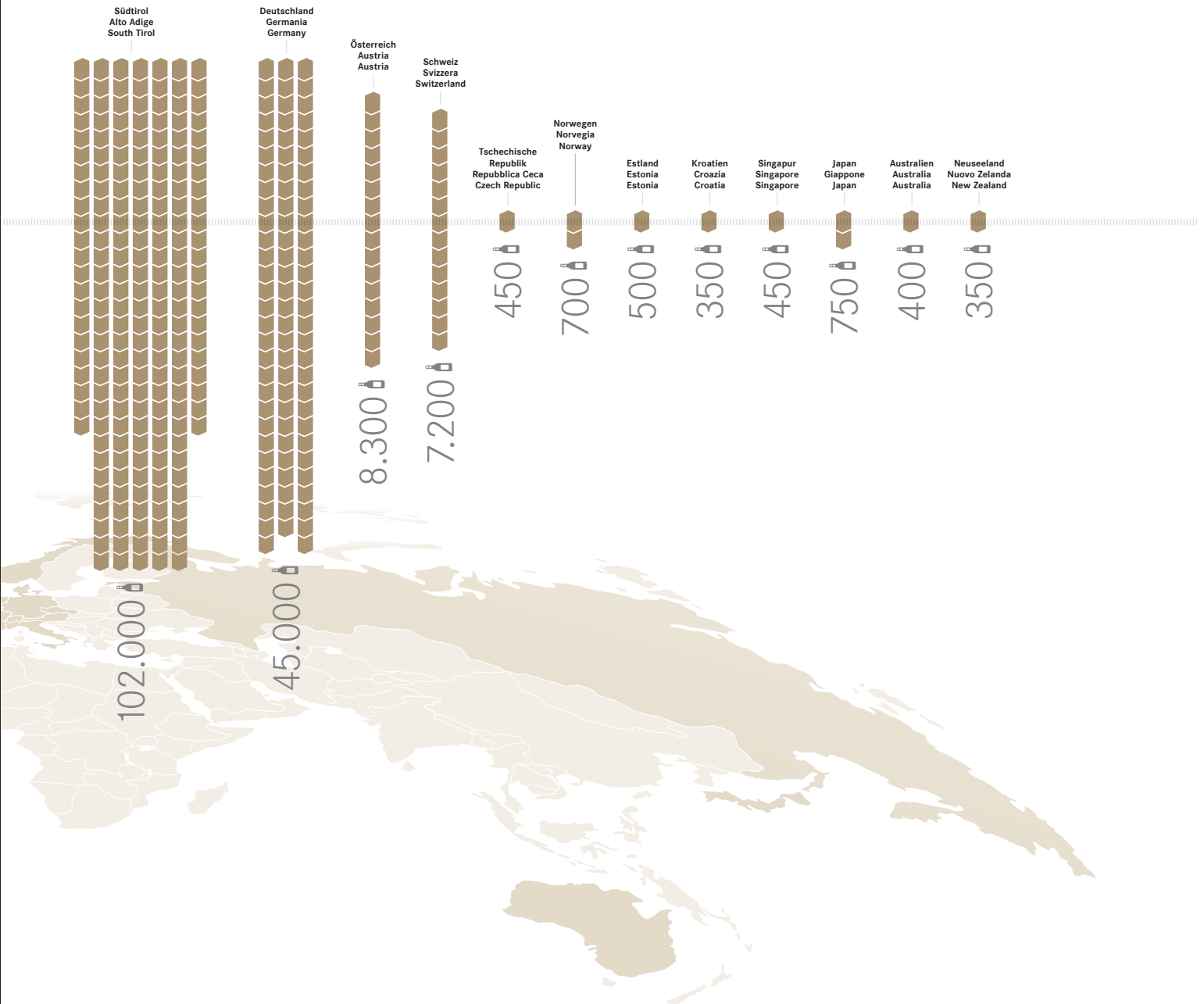
Manincor ist bei Weinliebhabern ein beliebtes Ziel. Über 21.000 Kunden und Gäste kommen jährlich, um im Weinverkauf unsere Produkte zu kaufen. Über 3.000 davon krönen ihren Besuch mit einer Kellerführung mit anschließender Verkostung.

Visitatori

Manincor è una meta amata dagli estimatori del vino. Ogni anno ospitiamo più di 21.000 clienti e visitatori che fanno acquisti nel nostro negozio. Oltre 3.000 di loro completano la visita con un tour guidato alla cantina seguito da una degustazione.

Visitors

Manincor is a popular destination for wine lovers. Every year more than 21,000 customers and visitors come to buy our products in the wine shop. More than 3,000 of them crown their visit with a guided tour of the cellar followed by a wine tasting.



Oberirdisch

Eine Weinrebe ergibt noch kein Weingut. Ein paar Tausend schon. – In unseren Weingärten tummeln sich große Zahlen. Und es ist ein ebenso großes Zahlenwunder, das sich alljährlich im Weingut wiederholt.

In superficie

Una vite non fa una tenuta, un paio di migliaia sì. Nei nostri vigneti circolano grandi numeri ed è un vero spettacolo di cifre che si ripete di anno in anno a Manincor.

Above ground

One vine does not make a wine estate, but a few thousand do. High numbers are needed to describe our vineyards. And the wonderful thing is that these high numbers are repeated every year at Manincor.

Rebstöcke

Aufgeteilt auf rund 50 Hektar, wachsen in unseren Weingärten in Kaltern und Terlano rund 270.000 Rebstocke. Jeder einzelne davon wird das ganze Jahr über intensiv gepflegt: Rebschnitt, Bindearbeiten, Laubarbeiten, Triebe ausbrechen und aufstecken, Ausdünnen etc. – alles geschieht von Hand. Rund 350 Arbeitsstunden ergibt das am Ende des Jahres alleine für diese Arbeiten – pro Hektar.

Viti

Distribuite su quasi 50 ettari, sono 270.000 le viti che crescono nei nostri poderi di Caldaro e Terlano. Sono curate con assiduità una per una durante l'anno: potatura, piegatura dei tralci, defogliatura, selezione dei germogli e loro legatura, diradamento dei grappoli ecc. Tutte attività svolte a mano. Nell'arco dell'anno sono quasi 350 ore di lavoro (per ettaro!) destinate solo a queste cure.

Vines

Spread over about 50 hectares, around 270,000 vines grow in our vineyards in Caldaro and Terlano. Every single one of them receives intensive care throughout the year: pruning, tying up, foliage work, shoot thinning and training etc. – all of it done by hand. By the end of the year, that makes 350 hours of work for these activities alone – per hectare.



Trauben

Früher galt: Je mehr Trauben, desto besser. Heute ist das nicht mehr so: Wir reduzieren die Zahl der Trauben am Stock für höhere Qualität. Im Schnitt liegt der Ertrag eines Rebstocks in unseren Weingärten bei ca. 9-10 Trauben, das ergibt je nach Sorte und Qualität zwischen einem und zwei Kilogramm Trauben. Das ist nicht gerade viel – aber eine wesentliche Voraussetzung für die hervorragende Qualität unserer Weine.

Grappoli

Una volta si pensava: più grappoli ci sono e meglio è. Oggi non è più così, preferiamo ridurre il loro numero sulla pianta a favore di una migliore qualità. Il raccolto di una vite dei nostri vigneti si aggira in media sui 9-10 grappoli, vale a dire da uno a due chilogrammi di uve a seconda della varietà e della qualità. Certo non è molto, ma è il presupposto essenziale per l'eccellente qualità dei nostri vini.

Clusters

People used to say: The more clusters the merrier. But that has changed: For enhanced quality, we reduce the number of clusters on the vine. On average, every vine in our vineyards produces about 9-10 clusters. Depending on the grape variety and quality, that makes between one and two kilograms of clusters. That is not a lot – but it is the basis of the outstanding quality of our wines.



Beeren

Größe, Anzahl und Gewicht der Trauben variieren von Sorte zu Sorte. Der Vernatsch zum Beispiel ist mit rund 250 Gramm je Traube eine überaus ertragreiche Sorte, der Weißburgunder mit rund 90 Gramm das genaue Gegenteil. Rechnet man die Anzahl der Beeren der einzelnen Trauben hoch, so ergibt das enorme Summen – umgerechnet auf ein Jahr, wächst in unseren Weingärten durchschnittlich 1 Million Beeren, jeden Tag.

Bacche

Dimensioni, numero e peso delle uve differiscono di varietà in varietà. La Schiava con i suoi circa 250 grammi per grappolo è un vitigno particolarmente fruttuoso, il Pinot Bianco con quasi 90 grammi esattamente l'opposto. Un calcolo approssimativo del numero di acini per grappolo porta ad un risultato enorme, che trasposto su base annua equivale ad una media di un milione di bacche che crescono nei nostri vigneti, ogni giorno.

Berries

The size, number and weight of the clusters vary from variety to variety. Schiava, for example, is an extremely high-yielding variety with around 250 grams per cluster, whereas Pinot Blanc is the exact opposite with around 90 grams. Calculating with the number of berries per cluster produces an enormous quantity; over a year, an average of 1 million berries grow in our vineyards, every day.



Ernte

Mit Ende August beginnen in unseren Weingärten die Lesearbeiten. Im Schnitt sind dabei rund 25 Erntehelfer und Erntehelferinnen im Einsatz. Jeder einzelne Mitarbeiter erntet dabei rund 100.000 Trauben – jede einzelne von Hand gelesen, begutachtet und sorgfältig in die Transportbehälter abgelegt. Ende Oktober ist diese zeitaufwändige Arbeit abgeschlossen.

Vendemmia

Verso la fine di agosto inizia la raccolta. Per quest'attività impieghiamo circa 25 lavoratori stagionali, donne e uomini, e ogni collaboratore raccoglie in media 100.000 grappoli: tutti vendemmiati, esaminati e depositati accuratamente sempre a mano nelle casse per il trasporto. Questo lavoro così dispendioso in termini di tempo si conclude a fine ottobre.

Harvest

At the end of August the harvest begins in our vineyards. On average, around 25 workers are involved. Every worker harvests an average of around 100,000 clusters – each hand-picked, inspected and carefully placed in the containers. By the end of October this time-consuming work is finished.



Flasche

Nach der Ernte werden die Trauben möglichst rasch und schonend in den Weinkeller gebracht und weiterverarbeitet. Je nach Sorte verweilt der Wein nun zwischen vier Monaten und 2 Jahren im Fass. Werden die Weine am Ende in die Flaschen abgefüllt, dann ergeben durchschnittlich acht Trauben schließlich eine Flasche Wein.

Bottiglia

Dopo la vendemmia le uve vengono trasferite nel modo più rapido possibile e con la massima attenzione in cantina, dove vengono lavorate. A seconda della varietà il vino rimane nelle botti da quattro a ventiquattro mesi. Quando infine viene imbottigliato, il risultato medio è di otto grappoli per bottiglia.

Bottles

After harvesting, the grapes are taken to the cellar as quickly and carefully as possible for further processing. Depending on the variety, the wine will spend between four months and two years in the barrel. When the wines are finally bottled, an average of eight clusters of grapes will have gone into one bottle of wine.



270.000

2.500.000

5.000.000

 100.000

 →  8

Unterirdisch

Hier sehen Sie die drei wichtigsten Bodentypen unserer Weingärten. Ihr „Terroir“ gibt unseren Weinen ihren unverwechselbaren Charakter. – Nicht verwunderlich bei all den unterschiedlichen Mineralien und Lebewesen, die im Boden für Bewegung und Kraft sorgen.

Sottoterra

Ecco le tre principali tipologie di terreno dei nostri vigneti. Il loro terroir conferisce ai nostri prodotti un carattere inconfondibile, il che certo non meraviglia vista la grande quantità di minerali e di esseri viventi diversi che collaborano a smuovere il terreno e a dargli energia.

Under ground

Here you can see the three main types of soil in our vineyards. The terroir gives the wines their distinctive character – not surprisingly with all the different minerals and organisms that contribute to the life and strength of the soil.

Tatzenschroat (Kaltern | Caldaro)

Kalkschotter, stark steiniger/sandiger Lehm

Detriti calcarei, argilla molto sabbiosa e pietrosa

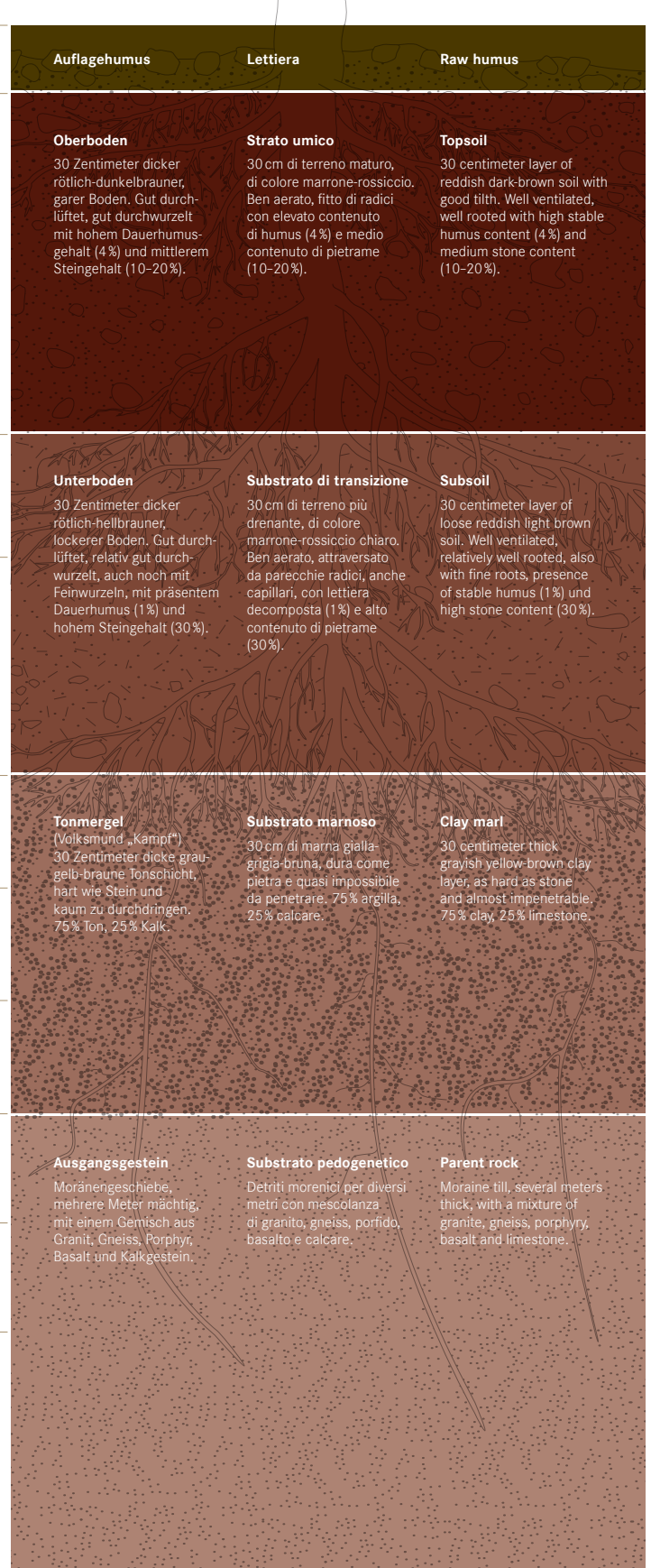
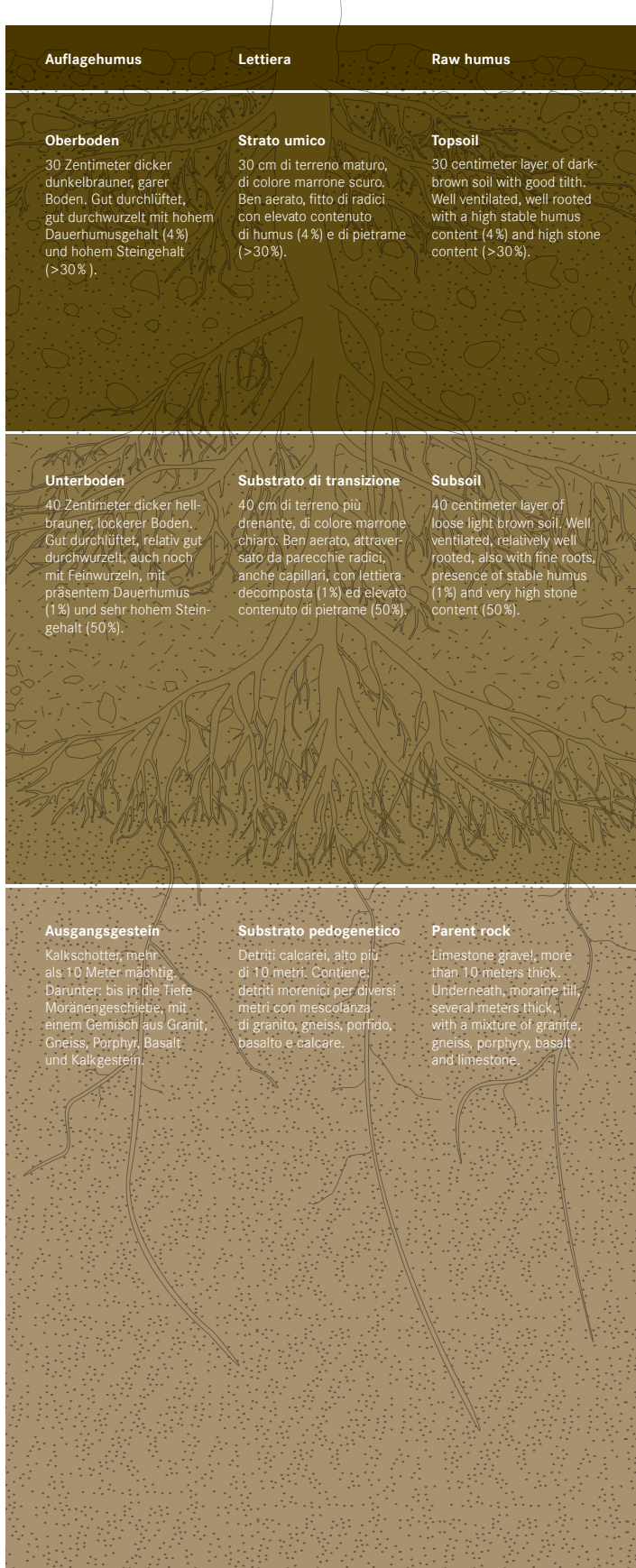
Limestone gravel, very stony/sandy clay

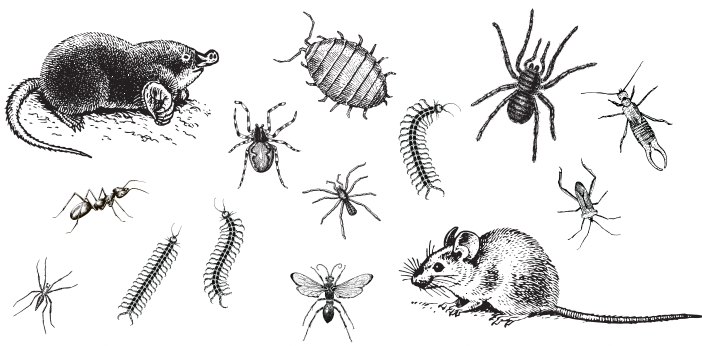
Mazzon (Kaltern | Caldaro)

Moränenschutt, steiniger und lehmiger Sand

Residui morenici, sabbia argillosa di varia granulometria

Moraine debris, stoney and loamy sand





Lieben Aich (Terlan | Terlano)

vulkanischer Porphy Quarzit,
steiniger/schluffiger Sand

Quarzite vulcanica, sabbia
di varia granulometria

Volcanic quartz porphyry,
stone/silty sand



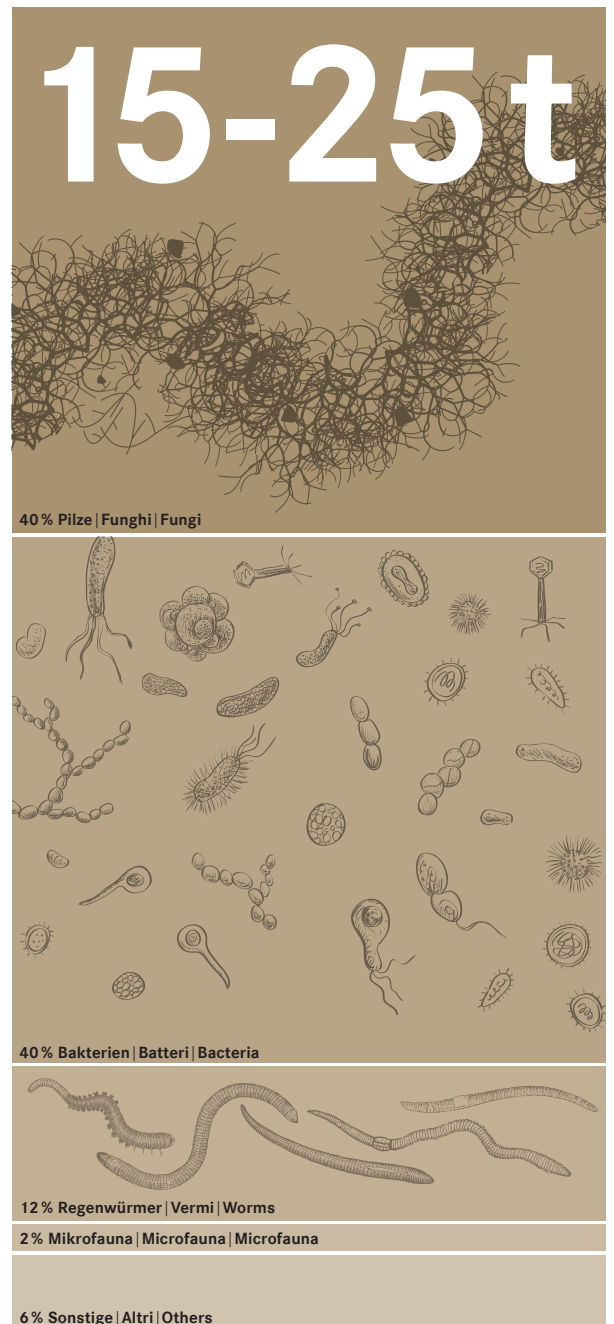
La vita dentro il terreno

Su un ettaro di terreno "poggiano" ca. 3.000 t di terra distribuite nei 30 cm superficiali. La percentuale di organismi viventi è di circa lo 0,5-0,8%. Vale a dire che su un solo ettaro di vigneto ci sono da 15 t a 25 t di organismi viventi, una quantità impressionante!

Life in the soil
 Calculated for the top 30 cm layer, one hectare of land is covered by about 3,000 tons of earth. The share of living organisms is approx. 0.5-0.8%. That is the equivalent of an enormous 15-20 - on just a single hectare of vineyard!

Leben im Boden

Auf einem Hektar „liegen“ ca. 3.000 t Erde, verteilt auf die obersten 30 cm. Der Anteil lebender Organismen beträgt ca. 0,5-0,8% - das ergibt die enorme Menge von rund 15-25 Tonnen - auf nur einem einzigen Hektar Weingarten!



Mikroorganismen

Diese Grafik zeigt den Anteil lebender Organismen in der obersten 30-cm-Schicht des Bodens. Im Zusammenspiel mit den Mineralien des Bodens und Wasser sind sie verantwortlich für gesunde Böden.

Microorganismi

Questo schema illustra la presenza di organismi viventi nello strato più superficiale del suolo (30 cm). Sono loro a mantenere sani i terreni in combinazione con i minerali e con l'acqua.

Microorganisms

This chart shows the proportion of living organisms in the top 30 cm of soil. Together with the minerals in the soil and water, they are the key to healthy soils.



Michael Goëss-Enzenbergs Weinempfehlung

Unverkennbar ein Naturwein präsentiert sich dieser Grüne Veltliner lebendig, goldgelb und hochfarbig – für einen 2016er. Im ersten Moment füllen Aromen nach Orangenzeste und Quitte das Glas, dann kommen Zimt, Gewürznelken, Rosmarin und Thymian und schließlich ein vielschichtiges Aroma nach grünem Tee. Der präsen- te Gerbstoff verleiht dem Wein Biss, mit seiner enormen Stoffigkeit bleibt er in jeder Phase saftig. Im Finale erfreuen erneut reife Frucht- und Würze- aromen. Der RADIKAL gefällt mir besonders, weil er Wesen und Innovationswillen von Carmen und Herbert sehr gut widerspiegelt.

Il consiglio del conte Michael Goëss-Enzenberg

Un vino naturale davvero inconfondibile questo Grüner Veltliner che si presenta vivace, dal colore giallo dorato intenso, particolare per l'annata 2016. Se all'inizio si sprigionano aromi di buccia d'arancia e cotogna, emergono poi cannella, chiodi di garofano, rosmarino e timo che lasciano in chiusura spazio a un aroma variegato di tè verde. I robusti tannini conferiscono nerbo a questo vino che resta intenso in ogni momento dell'assaggio grazie alla sua profonda sapidità. Sul finale si apprezzano nuovamente aromi fruttati e speziati maturi. Il RADIKAL mi piace in particolare perché riflette in modo esemplare l'essenza e la volontà di innovazione di Carmen e Herbert.

Michael Goëss-Enzenberg's wine recommendation

Clearly a natural wine, this Grüner Veltliner is lively and golden yellow with strong coloring – for a 2016 wine. In the first moment the glass is filled with aromas of orange zest and quince, followed by cinnamon, clove, rosemary and thyme and finally a complex aroma of green tea. The tannins make the wine pleasantly chewy, and it remains juicy in all phases thanks to the wealth of extracts. The finish is again delightful for its fruity and spicy aromas. I like the RADIKAL all the more because it reflects Carmen and Herbert's character and innovative will so well.

Reden wir von Freunden! Von Freundschaften, die über den Wein hinausgehen. In unserer Reihe „Flaschenpost“ kommen befreundete Winzer zu Wort, die wir als Personen und für ihre Arbeit schätzen. Sie erzählen von ihrem Zugang zu unseren Weinen – und umgekehrt portraituren wir einen ihrer Weine. In dieser Folge: **Herbert** und **Carmen Zillinger**.
www.radikal.bio

Parliamo degli amici! Di quelle amicizie che nascono dal vino. Nella nostra rubrica “Posta in bottiglia” prendono la parola amici vignaioli che ammiriamo sia nel privato che per il loro lavoro. Ci raccontano il loro approccio ai nostri vini e noi contraccambiamo con il ritratto di un loro vino. Questa volta vi raccontiamo di **Herbert** e **Carmen Zillinger**.
www.radikal.bio

Let's talk about friends! About friendships that go beyond wine. In our “Message in a bottle” series, we introduce some of our vintner friends, people we respect as individuals and for their work. They tell us what our wines mean to them – and in return we describe one of their wines. Our friends in this issue are **Herbert** and **Carmen Zillinger**.
www.radikal.bio

/// Herbert e Carmen Zillinger

Menschen, die denken wie wir.

Es ist immer eine Freude, Menschen zu treffen, die die Welt mit den gleichen Augen sehen wie wir. Neu in unserer Vereinigung respekt-BIODYN sind Carmen und Herbert Zillinger. Sie haben uns von Anfang an begeistert; sehr gerne stellen wir dieses junge Winzerpaar hier vor.

Eine Fabrt ins Blaue, anhalten, wo es uns gefällt. Wie in Südtirol – einer unserer schönsten, inspirierendsten Urlaube, am Anfang unseres gemeinsamen Weges vor mehr als zehn Jahren. Seit 2016 führen wir unser Weingut im südlichen Weinviertel gemeinsam und wie Michael und Sophie nach biodynamischen Richtlinien.

Die beiden durften wir bei unserem ersten Treffen mit der Winzergruppe respekt-BIODYN im Mühlthalhof im Mühlviertel kennenlernen. Irgendwie hat es gut gepasst zwischen uns. Vielleicht auch, weil die Biodynamie und die Haltung von Michael und Sophie, wie auch die der gesamten Gruppe, weit mehr sind als eine Wirtschaftsweise: eine Einstellung, ein Lebensgefühl. Da wird viel nachgedacht, diskutiert und auch gefeiert. All das war für uns ausschlaggebend, uns der Gruppe anzuschließen.

Eigenständig, souverän, voll tiefer Ruhe und Klarheit, verlässlich und hellwach – so erleben wir die Weine von Michael und Sophie. Erstaunlich, sind dies doch Attribute, die auch die Goëss-Enzenbergs charakterisieren.

Wenn Sie dieses Heft in Händen halten, ist der Frühling schon da. Wir lieben es, wenn das Leben in der Natur bunter wird und die Kraft in uns übergeht. Der Manincor Sauvignon Blanc Tannenberg aus Terlan – ein perfekter Begleiter hierfür: kraftvoll, elegant, mineralisch, rubig und doch so lebendig! ///

Kurzbiografie: 1998 übernimmt der 20-jährige Herbert Zillinger das elterliche Weingut im südlichen Weinviertel in Österreich, 2005 tritt Carmen in sein Leben und ins Unternehmen. Biologisch zertifiziert ist Herbert Zillinger seit 2015, mit dem Jahrgang 2017 erfolgt die biodynamische Zertifizierung als respekt BIODYN-Mitglied.

Personen che la pensano come noi.

È sempre un piacere incontrare persone che guardano il mondo con i nostri stessi occhi. Nella nostra associazione “respekt BIODYN” ci sono due nuovi soci, Carmen e Herbert Zillinger. Ci hanno entusiasmato fin dal primo momento ed è quindi con grande piacere che vi presentiamo questa coppia di vignaioli.

Un viaggio nel blu, e fermarci dove più ci piace. Ad esempio in Alto Adige, una delle vacanze più belle e così ispiratrici all'inizio del nostro cammino assieme, oltre dieci anni fa. Dal 2016 dirigiamo insieme la nostra tenuta nella parte meridionale della regione del Weinviertel in Bassa Austria e lo facciamo seguendo direttive biodynamiche, proprio come Michael e Sophie.

È stato un piacere conoscere tutti e due durante il nostro primo incontro con il gruppo di vignaioli “respekt BIODYN” presso l'Hotel Mühlthalhof nella regione del Mühlviertel in Alta Austria. Si è creata in qualche modo una buona sintonia tra noi. Forse anche perché la biodynamica e l'atteggiamento di Michael e Sophie, che è peraltro quello di tutto il gruppo, sono ben altra cosa che una semplice concezione dell'agricoltura: sono una visione del mondo, uno stile di vita. Su questo tema si riflette molto, si discute, ma si festeggia anche. Tutto l'insieme è stato davvero determinante per la nostra decisione di aderire al gruppo.

I vini di Michael e Sophie sono per noi una prova di originalità, di maestria, di profonda quiete e chiarezza, sono affidabili e brillanti. E, incredibile ma vero, tutte queste caratteristiche le ritroviamo anche in loro, i coniugi Goëss-Enzenberg.

Quando leggerete questa pubblicazione sarà già Primavera. Amiamo quel momento in cui la vita nella natura assume mille colori e l'energia si trasferisce a noi. Il Sauvignon Blanc Tannenberg di Manincor dai poderi di Terlan è un accompagnamento perfetto per questo tempo: pieno, elegante, ricco di mineralità, fermo eppure così vivace! ///

Biografia in sintesi: nel 1998 l'allora ventenne Herbert Zillinger nella gestione della tenuta vinicola di famiglia nella regione del Weinviertel in Bassa Austria e nel 2005 Carmen entra a far parte della sua vita e dell'azienda. Herbert Zillinger vanta la certificazione biologica dal 2015 e dal 2017 la certificazione biodynamica in quanto membro di “respekt BIODYN”.

People who think like we do. It is always a pleasure to meet people who see the world through the same eyes as we do – like two new members of our Respekt-BIODYN association, Carmen and Herbert Zillinger. We took to them from the start and are happy to be able to introduce this young vintner couple.

We like setting off with no particular goal and stopping where we like what we see, in South Tyrol, for example. That was one of our nicest and most inspiring holidays, at the beginning of a road we have taken together. Since 2016 we have been running our wine estate in the southern part of the Weinviertel (Austria) together – and, like Michael and Sophie, on the basis of biodynamic principles.

We got to know them at our first meeting with the Respekt-BIODYN group of vintners at the Mühlthalhof in the Mühlviertel (Austria). We hit it off with one another straight away – maybe because biodynamics and the attitude of Michael and Sophie, like that of the whole group, have more than a commercial significance; it is a philosophy, an attitude towards life itself. They think carefully and discuss their ideas – and also find time to celebrate. All that influenced our decision to join the group.

Distinctive, sovereign, with a quiet depth and clarity, reliable and also wide awake – that is the impression Michael and Sophie's wines make on us. Surprisingly enough, the Goëss-Enzenbergs have exactly the same personal characteristics!

When you read this magazine, spring will be in the air. We love it when life in the natural world becomes more colorful again and we are overflowing with energy. The Manincor Sauvignon Blanc Tannenberg from Terlan is then the perfect companion: powerful, elegant, mineral, elegant and restful – and also so lively! ///

Short biography: In 1998, the 20-year-old Herbert Zillinger took over his parent's wine estate in the southern part of the Austrian Weinviertel. In 2005 Carmen became a part of his life and also the business. Herbert Zillinger has been a certified organic wine-grower since 2015, and with the 2017 vintage he also received biodynamic certification as a member of Respekt-BIODYN.

Im Zeichen der Hand die den Boden bearbeitet, die Reben pflegt und die Trauben liest. Diese Weine sind klassisch, solide, auf erfreuliche Weise zugänglich.

Nel segno della mano che lavora la terra, cura le viti e coglie i grappoli. Sono vini classici, ben strutturati, di facile beva.

Under the sign of the hand which cultivates the soils, cares for and harvests the grapes. These wines are classic in style, sound and delectably inviting.



MANINCOR



La Manina 2017

Rebsorten: Weißburgunder 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20% // **Farbe:** leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Quitte, Litschi und rosa Pampelmuse, aber auch frische Kräuteraromatik nach Salbei und Minze. Leicht, mit unwiderstehlicher Süffigkeit. // **Optimale Trinkreife:** Bereits trinkbereit aber durchaus auch einige Jahre gut lagerfähig, bis 2021. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passat zu:** Vorspeisen, Fisch, vegetarischen Gerichten und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20% // **Colore:** giallo luminoso con riflessi verdognoli. // **Profumo e gusto:** profumo fruttato di mela cotogna, litchi e pompelmo rosa, ma anche erbe aromatiche come salvia e menta. In bocca sapido con una bevibilità incredibile. // **Si presenta al meglio:** è già pronto alla beva ma ha anche il potenziale di evolversi bene per almeno tre anni. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e vegetariani, carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 50%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 20% // **Colour:** bright yellow with greenish reflexes. // **Aroma and flavour:** ripe fruit flavours of quince, lychee and pink grapefruit with fresh herbal aromas of sage and mint. A light wine offering irresistible quaffability. // **Optimum maturity:** ready to drink but will also keep until 2021. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled (46-50 °F) // **Food recommendations:** first courses, vegetarian dishes, fish and white meat dishes.



La Rose de Manincor 2017

Rebsorten: Lagrein, Merlot, Cabernet, Blauburgunder, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Farbe:** leuchtendes Lachsrot // **Aroma und Geschmack:** zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, lang anhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2018 bis Ende 2021. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passat zu:** gewürzten Vorspeisen, gebratenem und geräucherem Fisch, weißem und gegrilltem Fleisch.

Vitigni: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot nero, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colore:** rosso salmone brillante // **Profumo e gusto:** note delicate di lamponi e ciliegie; intenso e pastoso al palato, persiste a lungo in bocca con la sua elegante acidità e retrogusto fruttato e minerale. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2018 a fine 2021. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti aromatici, pesce al forno o affumicato e carni bianche o grigliate.

Grape varieties: Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah // **Colour:** bright pale salmon red // **Aroma and flavour:** reminiscent of raspberry and cherry on the nose, succulent and creamy on the palate with excellent length characterised by elegant tannins and a mineral-fruity aftertaste. // **Optimum maturity:** from early summer 2018 to the end of 2021. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** well-seasoned first courses, fried and smoked fish, dishes with white and grilled meat.



Moscato Giallo 2017

Rebsorte: Goldmuskateller // **Farbe:** leuchtendes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** delikate Düfte nach Muskatnuss, Zedernholz und Grapefruit. Fruchtig, saftig, mineralisch und mit anhaltendem Aroma. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2018 bis Ende 2021. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passat als Aperitif,** zur asiatischen Küche und zu kräftigem Hartkäse.

Vitigno: Moscato Giallo // **Colore:** giallo paglierino brillante // **Profumo e gusto:** delicati profumi di noce moscata, essenza di cedro e pompelmo. Fruttato, intenso, sapido e dall'aroma persistente. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2018 a fine 2021. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** vino da aperitivo; piante della cucina asiatica e formaggi saporiti a pasta dura.

Grape variety: Goldmuskateller (Muscat) // **Colour:** bright straw yellow // **Aroma and flavour:** delicate scents of nutmeg, cedarwood and grapefruit; fruity, succulent with a mineral character and a persistent aroma. // **Optimum maturity:** from early summer 2018 to the end of 2021. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, 46-50 °F // **Delicious as an aperitif,** spicy Chinese and Thai foods or mature hard cheeses.



der Keil 2017

Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben // **Farbe:** leuchtendes, helles Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln. Saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Frühsommer 2018 bis Ende 2021. // **Serviertemperatur:** 12-14 °C // **Passat zu:** typischen Südtiroler Gerichten wie Speck, aber auch zu Pasta, weißem Fleisch und gebratenem Fisch.

Vitigno: Schiava da viti vecchie // **Colore:** rosso rubino chiaro e brillante // **Profumo e gusto:** un bouquet delicatamente fruttato con note di ciliege e mandorle tostate. Intenso e di facile beva, presenta un'elegante persistenza in bocca. // **Si presenta al meglio:** dalla prima estate 2018 a fine 2021. // **Temperatura di servizio:** 12-14 °C // **Abbinamenti:** cibi tipici altoatesini come lo speck, ma anche primi piatti, carni bianche e arrostiti.

Grape variety: Vernatsch (Schiava) made from the grapes of old vines // **Colour:** bright pale ruby // **Aroma and flavour:** a delicately fruity bouquet reminiscent of cherry and toasted almonds; succulent and quaffable with an elegant, fruity finish and an attractive hint of bitterness. // **Optimum maturity:** from early summer 2018 to the end of 2021. // **Serving suggestions:** serve cool but not chilled, at 53-57 °F // **Food recommendations:** delicious with typical South Tyrolean platters of cold cuts and cheese and even fried fish, it also makes a perfect pasta wine.



Réserve della Contessa 2017

Rebsorten: Weißburgunder 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 15% (Terlaner) // **Farbe:** kräftiges Gelb mit grünlichen Reflexen // **Aroma und Geschmack:** frischer Duft nach Äpfeln, Aprikosen und einem Hauch Salbei. Dicht und elegant, mit viel Schmelz, lang anhaltend. // **Optimale Trinkreife:** ab Sommer 2018 bis Ende 2024. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passat zu:** Vorspeisen, Fisch und zu weißem Fleisch.

Vitigni: Pinot Bianco 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc (Terlaner DOC) 15% // **Colore:** giallo intenso con riflessi verdognoli // **Profumo e gusto:** un fresco profumo di mela, albicocca e un sentore di salvia. Avvolgente, elegante, un vino di carattere dalla lunga persistenza. // **Si presenta al meglio:** dall'estate 2018 a fine 2024. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** antipasti, piatti di pesce e carni bianche.

Grape varieties: Pinot Blanc 55%, Chardonnay 30%, Sauvignon Blanc 15% (Terlaner) // **Colour:** full, deep yellow with greenish reflexes // **Aroma and flavour:** the aroma is fresh, reminiscent of apple, apricot with a hint of sage; full and elegant, extremely mellow and long. // **Optimum maturity:** from summer 2018 to the end of 2024. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** first courses, fish and with white meat dishes.



Réserve del Conte 2016

Rebsorten: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Farbe:** leuchtendes, dichtes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss. // **Optimale Trinkreife:** ab 2018 bis Ende 2023. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C // **Passat zu:** würzigen, mediterranen Vorspeisen; gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

Vitigni: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Colore:** rosso rubino intenso e brillante // **Profumo e gusto:** di primo acchito prevalgono le note di piccoli frutti di bosco, poi emergono gli aromi di pepe bianco e nero. Al palato è avvolgente con tannini importanti ma comunque fini; di beva simile ai rossi di Borgogna. // **Si presenta al meglio:** dal 2018 a fine 2023. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C // **Abbinamenti:** antipasti mediterranei saporiti e carni bianche e rosse arrosto o grigliate.

Grape varieties: Lagrein 35%, Merlot 40%, Cabernet 25% // **Colour:** bright, full ruby // **Aroma and flavour:** the initial sensation is of fruit, especially berries, giving way to spicy and savoury aromas with a hint of white and black pepper; tightly-knit on the palate with strong but supple tannins, an extremely moreish wine, almost Burgundian in its drinkability. // **Optimum maturity:** from 2018 to the end of 2023. // **Serving suggestions:** cool, at 60-64 °F // **Food recommendations:** fragrant Mediterranean-style first courses; fried, grilled or roast red meats.

Das Herzstück. Als Frucht unserer „Großen Lagen“ bilden diese Weine das Herz von Manincor. In ihrer Kraft und Eleganz zeigen sie den Mut, die Entschlossenheit und Beherrschung unserer Arbeit. An diesen Weinen erkennt man jedes Jahr am deutlichsten, wofür Manincor steht.

Il cuore. Frutto dei “grandi poderi”, questi vini costituiscono il cuore di Manincor. Nella loro forza ed eleganza mostrano il coraggio, l’energia e la risolutezza del nostro lavoro. Sono i vini che ogni anno testimoniano al meglio la *mission* di Manincor.

The heart. As the fruit of our “great sites” these wines comprise the heart of the Manincor range. In their vigour and elegance they reflect the courage, determination and spirit which go into our work. In these wines what Manincor stands for is at its most discernable every year.



Eichhorn 2017

Rebsorte: Weißburgunder // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach reifem Apfel und weißen Blüten, mineralisch nach nassem Kalkstein. Am Gaumen saftig mit prickelnder mineralischer Säure, lang anhaltender Fruchtabgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2018 bis Ende 2025. // **Serviertemperatur:** 8–10 °C // **Passat zu:** feinen Fischgerichten, Schalen- und Krustentieren, vegetarischen Gerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigno: Pinot Bianco // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di mela matura e fiori bianchi, sensazioni minerali come di calcare bagnato. Al palato sapido con vibrante acidità minerale, lungo finale con fruttato persistente. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2018 a fine 2025. // **Temperatura di servizio:** 8–10 °C // **Abbinamenti:** piatti di pesce, crostacei e frutti di mare, piatti vegetariani; ottimo con formaggio speziato.

Grape variety: Pinot Blanc // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** fruity, reminiscent of ripe apple and white blossom, mineral, redolent of wet limestone. Succulent on the palate with tangy, mineral acidity finishing long with lingering fruit on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from autumn 2018 to the end of 2025. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46–50 °F // **Food recommendations:** lightly flavoured fish dishes, seafood, vegetarian dishes, tangy cheeses and makes an excellent aperitif.



Mason 2016

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** Himbeeren und Preiselbeerrucht, etwas Rosenblätter und Graphit, reif in der Frucht, frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2018 bis Ende 2023. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passat zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Weichkäse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e acceso // **Profumo e gusto:** aromi di lampone e mirtillo rosso con note di petali di rosa e grafite, il fruttato è maturo con sentori di speziato fresco; il fruttato s’impone con finezza anche al palato, dove le sensazioni di morbidezza e consistenza accompagnano il lungo finale. // **Si presenta al meglio:** dal 2018 a fine 2023. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi molli stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** raspberry and cranberry fruit with a hint of rose leaf and graphite; ripe fruit flavours and fresh herbs on the palate, delicate and slender, velvety and at the same time taut from the tip of the tongue through to the finish. // **Optimum maturity:** from 2018 to the end of 2023. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60–64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** fried, roast and grilled red meats, venison, game and mature soft cheeses.



Tannenberg 2017

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensives Aroma nach Grapefruit und weißem Pfirsich, körperreich nur in der Mundmitte, mineralisch nach Meersalz und nassem Stein sowie mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2018 bis Ende 2025. // **Serviertemperatur:** 8–10 °C // **Passat zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon Blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** aroma intenso di pompelmo e pesca bianca; corposo nel centrobocca, nell’evoluzione prevalgono la mineralità e un’acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2018 a fine 2025. // **Temperatura di servizio:** 8–10 °C // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** intense aroma reminiscent of grapefruit and white peach, full-bodied only on the middle-palate, mineral-like reminiscent of wet stones with juicy acidity finishing long with flinty notes. // **Optimum maturity:** from autumn 2018 to the end of 2025. // **Serving suggestions:** lightly chilled, 46–50 °F // **Food recommendations:** delicious with shellfish and crustaceans, grilled sea fish and white meats.



Rubatsch 2016

Rebsorte: Lagrein // **Farbe:** fast undurchsichtiges Purpurviolett // **Aroma und Geschmack:** eine dunkelbeerige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holunderbeere und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken. // **Optimale Trinkreife:** ab 2018 bis Ende 2023. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passat zu:** geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.

Vitigno: Lagrein // **Colore:** porpora saturo quasi cupo // **Profumo e gusto:** sentori di piccoli frutti neri con note di susine mature, coccola di sambuco e liquirizia lasciano presagire già la ricca complessità nell’evoluzione. I tannini sono vigorosi, ma si armonizzano al palato morbidi e vellutati. // **Si presenta al meglio:** dal 2018 a fine 2023. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, da lasciar decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** carni stufate e arrosto, ottimo con la selvaggina e i formaggi.

Grape variety: Lagrein // **Colour:** very intense, purple, almost black with violet reflexes in its youth // **Aroma and flavour:** plum, elderberry syrup and liquorice are indicative of the complexity this wine will develop with maturity. On the palate the tannins are assertive but the overall mouthfeel is velvety with deep, mellow fruit and impressive length. // **Optimum maturity:** from 2018 to the end of 2023. // **Serving suggestions:** cool, just below room temperature, 60–64 °F; will benefit from decanting in its youth; serve in large Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** braised and quickly-fried meat; also an excellent match for venison, game and mature cheeses.



Sophie 2017

Rebsorten: Chardonnay 94%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 2% // **Farbe:** leuchtendes Gelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtig nach Aprikosen, Akazien und Lindenblüten im Ansatz, mineralisch nach nassem Stein in der Tiefe. Dicht und kräftig am Gaumen, jedoch zartgliedrig und lang anhaltend. // **Optimale Trinkreife:** ab Herbst 2018 bis Ende 2025. // **Serviertemperatur:** 8–10 °C, für optimalen Trinkgenuss dekantieren und in Burgundergläsern servieren. // **Passat zu:** Schalen- und Krustentieren, Geflügel und kräftigen Fischgerichten; besonders gut zu aromatischem Käse.

Vitigni: Chardonnay 94%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 2% // **Colore:** giallo brillante // **Profumo e gusto:** sentori di albicocche, fiori di acacia e di taglio all’attacco, poi prevalgono le sensazioni minerali di pietra umida nell’evoluzione; avvolgente e corposo al palato, comunque elegante nella struttura, con lunga persistenza. // **Si presenta al meglio:** dall'autunno 2018 a fine 2025. // **Temperatura di servizio:** 8–10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, volatili e piatti di pesce importanti; si accompagna ottimamente a formaggi erborinati.

Grape varieties: Chardonnay 94%, Viognier 4%, Sauvignon Blanc 2% // **Colour:** bright yellow // **Aroma and flavour:** the initial impact is of fruit, reminiscent of apricots, acacia blossom and lime flower while in depth it is mineralic, redolent of wet stone; full-bodied and strong on the palate but slender with a lasting finish. // **Optimum maturity:** from autumn 2018 to the end of 2025. // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46–50 °F; this wine will benefit considerably from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** shellfish and crustaceans, poultry and substantial fish dishes; goes especially well with aromatic cheeses.



Cassiano 2016

Rebsorten: Merlot 40%, Cabernet Franc 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 8%, Cabernet Sauvignon 5%, Tempranillo 4% // **Farbe:** leuchtendes intensives Kirschrot // **Aroma und Geschmack:** reife Kirschen und Wildkräuter; besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterrische im Abgang durch die milde Gerbstoffstruktur. // **Optimale Trinkreife:** ab 2018 bis Ende 2026. // **Serviertemperatur:** 16–18 °C, in der Jugend dekantieren, in Bordeauxgläsern servieren. // **Passat zu:** Wild und gut gewürztem, gebratenem (roten) Fleisch sowie würzigem Hartkäse.

Vitigni: Merlot 40%, Cabernet Franc 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 8%, Cabernet Sauvignon 5%, Tempranillo 4% // **Colore:** rosso ciliegia intenso e brillante // **Profumo e gusto:** profumi di ciliege mature ed erbe selvatiche; particolarmente armonico al palato, di fresca e aromatica persistenza grazie alla delicata acidità. // **Si presenta al meglio:** dal 2018 a fine 2026. // **Temperatura di servizio:** 16–18 °C, decantare nei primi anni e servire in calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** selvaggina e carni rosse arrosto e speziate, ma anche con formaggi erborinati a pasta dura.

Grape varieties: Merlot 40%, Cabernet Franc 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 8%, Cabernet Sauvignon 5%, Tempranillo 4% // **Colour:** bright, intense cherry red // **Aroma and flavour:** ripe cherry and wild herbs; an extremely harmonious mouth-feel with a hint of aromatic fresh herbs and sweet tannins on the finish. // **Optimum maturity:** from 2018 to the end of 2026. // **Serving suggestions:** enjoy cool, 60–64 °F; it will benefit from decanting in its youth; serve in Bordeaux glasses. // **Food recommendations:** venison, game, roast red meats and piquant mature cheeses.

Die Krönung. Durch extreme Selektion aus alten Reben in unseren besten Weinbergen werden diese Raritäten nur in Jahrgängen produziert, wo alles zusammenpasst. Krone-Weine stehen für kompromisslose Qualität.

La corona. Queste rarità vengono prodotte con un'accuratissima selezione di uve provenienti da viti vecchie nei nostri migliori vigneti e solo nelle annate in cui tutte le condizioni sono perfette. I vini della Corona sono l'emblema di una qualità senza compromessi.

The crown. These rarities are only produced in years when optimal conditions prevail. They are grown in our finest sites and are the result of rigorous grape selections from old vines. "Crown wines" stand for uncompromising quality.



Lieben Aich 2016

Rebsorte: Sauvignon Blanc // **Farbe:** funkelndes Goldgelb // **Aroma und Geschmack:** intensiv nach reifer Mango, Papaya und Passionsfrucht, körperreich in der Mundmitte, mineralisch und lang mit saftigem Säurespiel. Mineralische Länge auch im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2018 bis 2028 // **Serviertemperatur:** 8-10 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** Schalen- und Krustentieren, gegrilltem Meeresfisch und hellem Fleisch.

Vitigno: Sauvignon blanc // **Colore:** giallo oro brillante // **Profumo e gusto:** profumi intensi di mango, papaya e frutto della passione; corposo nel centrobocca, nell'evoluzione prevalgono la mineralità e un'acidità delicata, che perdurano a lungo in bocca. // **Si presenta al meglio:** dal 2018 al 2028 // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** crostacei e frutti di mare, pesce alla brace e carni bianche.

Grape variety: Sauvignon Blanc // **Colour:** scintillating golden yellow // **Aroma and flavour:** intense, reminiscent of ripe mango, papaya and passion fruit; full-bodied on the mid-palate, with a mineral flavour and mouth-watering acidity and a lingering mineral-like character on the aftertaste. // **Optimum maturity:** from 2018 to 2028 // **Serving suggestions:** very lightly chilled, 46-50 °F; to enjoy it at its best, in its youth this wine will benefit from decanting. Serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** an excellent partner for shellfish and crustaceans, grilled sea fish and dishes based on white meats.



Mason di Mason 2016

Rebsorte: Blauburgunder // **Farbe:** leuchtendes, sattes Rubinrot // **Aroma und Geschmack:** reife Fruchtaromen mit frischer mineralischer Würze lassen schon in der Jugend die Komplexität eines großen Weines erahnen. Saftig im Ansatz vermitteln die feinkörnigen Tannine eine dichte Struktur zur Gaumenmitte sowie Balance und Harmonie im Abgang. // **Optimale Trinkreife:** ab 2018 bis Ende 2028. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in der Jugend dekantieren, in Burgundergläsern servieren. // **Passt zu:** gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, Wild und gereiftem Käse.

Vitigno: Pinot Nero // **Colore:** rosso rubino carico e brillante // **Profumo e gusto:** aromi di frutta matura con una fresca mineralità speziata che fanno intuire già nel vino giovane le peculiarità di un grande vino. L'attacco è intenso e grazie ai garbati tannini la struttura consistente si esalta nel centrobocca e presenta un'equilibrata armonia nel finale. // **Si presenta al meglio:** dal 2018 a fine 2028. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni per apprezzarlo al meglio e servire in calici da borgogna. // **Abbinamenti:** carni rosse arrosto o grigliate, selvaggina e formaggi stagionati.

Grape variety: Pinot Noir // **Colour:** bright, deep ruby // **Aroma and flavour:** this youthful wine's ripe fruit aromas combined with notes of mineral and spice provide the complexity which we can expect such a great wine to accrue over time. Succulent on entry, on the mid-palate the ripe tannins and complexity yield a wine of impressive structure in harmony and equilibrium on the finish. // **Optimum maturity:** from 2018 to the end of 2028. // **Serving suggestions:** just below room temperature, 60-64 °F; in its youth this wine will benefit from decanting; serve in Burgundy glasses. // **Food recommendations:** enjoy with fried and grilled red meats, venison, game and mature cheeses.

Ausführliche Weinbriefe sowie ein Verzeichnis unserer Distributoren in aller Welt auf unserer Homepage:

Schede dettagliate e un elenco dei nostri distributori in tutto il mondo sulla nostra homepage:

Detailed wine descriptions along with a list of our distributors worldwide on our website:

www.manincor.com



Castel Campan 2015

Rebsorten: Merlot 65%, Cabernet Franc 35% // **Farbe:** leuchtendes, dunkles Purpurrot // **Aroma und Geschmack:** delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, in der Jugend noch mit etwas Entwicklungspotenzial, der samtige Schmelz im Abgang ist vielversprechend. // **Optimale Trinkreife:** ab 2017 bis 2028. // **Serviertemperatur:** 16-18 °C, in der Jugend dekantieren, in großen Bordeauxgläsern servieren. // **Passt als** krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.

Vitigni: Merlot 65%, Cabernet Franc 35% // **Colore:** rosso porpora scuro e brillante // **Profumo e gusto:** delicato bouquet di profumi con sentori di bacche nere e rosse, cuoio e tabacco. I vigorosi tannini conferiscono al vino una struttura consistente, sono un po' invadenti quando è giovane, ma se ne intuiscono le potenzialità evolutive; il suo sapore vellutato persiste gradevolmente in bocca. // **Si presenta al meglio:** dal 2017 al 2028. // **Temperatura di servizio:** 16-18 °C, decantare nei primi anni e servire in ampi calici da bordeaux. // **Abbinamenti:** da presentare a coronamento di un banchetto e come vino da meditazione.

Grape varieties: Merlot 65%, Cabernet Franc 35% // **Colour:** bright, dark purple // **Aroma and flavour:** a many-faceted aroma, reminiscent of red and black berry fruits, leather and tobacco. Its formidable, assertive tannins provide the wine with tightly-knit concentration and structure; while these qualities may mask some charms in its youth, it is already mellowing and promises to develop to a great wine. // **Optimum maturity:** from 2017 to 2028. // **Serving suggestions:** enjoy cool, at 60-64 °F; in its youth it will benefit from decanting; serve in large Bordeaux glasses. // **Delicious as** the climax of a festive dinner or savoured on its own as a "wine for meditation".



Le Petit 2016

Rebsorte: Petit Manseng // **Farbe:** funkelnd goldenes Strohgelb // **Aroma und Geschmack:** fruchtbetont nach Mango, Litschi, getrockneten Aprikosen; komplexe Tiefe durch feine Honig- und Botrytisnoten, am Gaumen ausgewogenes Spiel zwischen Süße und Säure. // **Optimale Trinkreife:** ab 2018 bis Ende 2028. // **Serviertemperatur:** 8-10 °C // **Passt zu:** delikaten Desserts und sehr gut zu abschließendem Käse.

Vitigno: Petit Manseng // **Colore:** giallo paglierino con riflessi dorati // **Profumo e gusto:** prevalgono gli aromi di mango, litchi e albicocche secche, con sentori eleganti, complessi e stratificati di miele e muffa nobile; al palato zuccheri e acidità sono in perfetto equilibrio. // **Si presenta al meglio:** dal 2018 a fine 2028. // **Temperatura di servizio:** 8-10 °C // **Abbinamenti:** dessert delicati, ottimo anche con i formaggi a fine pasto.

Grape variety: Petit Manseng // **Colour:** scintillating golden straw yellow // **Aroma and flavour:** accentuated fruit, especially reminiscent of exotic fruits including mango, lychee, dried apricots; enormous depth and complexity with elegant hints of honey and botrytis, the wine's sweetness and opulence are cut by a backbone of mouthwatering acidity. // **Optimum maturity:** from 2018 until at least the end of 2028. // **Serving suggestions:** enjoy lightly chilled, at 46-50 °F // **Food recommendations:** delicate desserts and with cheeses at the end of a meal.



MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4
T +39 0471 960230 // F +39 0471 960204

www.manincor.com // info@manincor.com



Nachruf: Dr. Andrew Lorand (1957-2017)

Am 16. Juni 2017 starb Dr. Andrew Lorand an den Spätfolgen eines Schlaganfalls, der ihn die letzten zwei Lebensjahre ans Bett gefesselt hatte. Mit ihm verlieren wir einen Menschen, der für unseren Weg in Manincor entscheidende Impulse gegeben hat.

Der 1957 geborene Amerikaner mit Schweizer Wurzeln war studierter Agrarökologe, Bio-Landwirt, Gärtner, Konsultant und Autor. Er beschäftigte sich seit Anfang der 1970er Jahre intensiv mit der Biodynamie und ist ein Pionier der Diagnose und Therapie von Böden und Pflanzen und der homöopathischen und anthroposophischen Methoden in der Landwirtschaft. Anfang der 1990er-Jahre spezialisierte er sich auf den Weinbau.

Andrew Lorand hatte die Lehren Rudolf Steiners verinnerlicht. Er konnte sie auf verständliche Weise vermitteln wie kaum ein anderer und so viele Winzer für die Biodynamie begeistern.

Als wir Andrew Lorand kennen lernten, war er so überzeugend, dass schnell der Entschluss gefasst war: Das ist unser Weg in die Zukunft. Andrew war von 2005 bis 2009 unser Konsultant und Lehrer für Biodynamie. Bis 2015 besuchte das Manincor-Team Weiterbildungen bei ihm.

Er hat in uns ein Feuer entfacht: Seit mehr als zehn Jahren richten wir unser Leben und unsere landwirtschaftliche Arbeit nach den Prinzipien aus, die wir bei ihm erlernt haben. Seinen Einfluss auf Manincor wird man auch in Zukunft spüren und schmecken können.

Andrew Lorand hinterlässt seine Frau Kati und seine Kinder Jonathan und Elisabeth aber auch viele Menschen auf der ganzen Welt, die er inspiriert hat. Sein Vermächtnis ist in einer Serie von Büchern und Online-Kursen lebendig, die er gemeinsam mit seiner Frau Kati entwickelt hat (www.triptolemos.net), erhältlich über www.lulu.com. ☺

Necrologio del Dr. Andrew Lorand (1957-2017)

Il 16 giugno 2017 è deceduto il Dr. Andrew Lorand per i postumi di un ictus che lo aveva costretto a letto negli ultimi due anni. Con lui perdiamo una persona che ha dato stimoli decisivi al percorso evolutivo di Manincor, un americano con radici svizzere, classe 1957, che era esperto di agroecologia, bioagricoltore, orticoltore, consulente e scrittore. Fin dall'inizio degli anni Settanta si era occupato intensivamente di biodinamica ed è considerato un pioniere di diagnosi e terapia di terreni e piante e dei metodi omeopatici ed antroposofici utilizzati in agricoltura. Dai primi anni Novanta si specializzò poi in viticoltura.

Andrew Lorand aveva fatto suoi gli insegnamenti di Rudolf Steiner, che riuscì a trasmettere in modo comprensibile come quasi nessuno e destare l'entusiasmo di così tanti vignaioli per la biodinamica.

Quando facemmo la conoscenza di Andrew Lorand ci apparve così convincente che prendemmo la nostra decisione con grande rapidità: certo, questa è la nostra via verso il futuro. Dal 2005 al 2009 Andrew fu nostro consulente e insegnante per la biodinamica. Fino al 2015 il team di Manincor ha frequentato suoi corsi di aggiornamento.

Andrew ha scatenato il fuoco della passione dentro di noi: da oltre dieci anni abbiamo impostato la nostra vita e la nostra attività agricola sui principi che abbiamo appreso da lui. Anche in futuro si potrà percepire e assaporare la sua influenza su Manincor.

Andrew Lorand lascia la moglie Kati e i figli Jonathan ed Elisabeth, ma anche tante altre persone in tutto il mondo per le quali è stato fonte di ispirazione. Il suo lascito è vivo in una serie di libri e corsi online che ha pensato e realizzato con la moglie Kati (www.triptolemos.net), disponibili sulla piattaforma www.lulu.com. ☺

Obituary for Dr. Andrew Lorand (1957-2017)

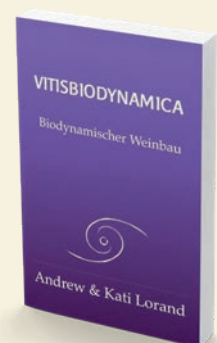
On 16 June 2017 Dr. Andrew Lorand succumbed to the after-effects of a stroke that left him bed-ridden for the last two years of his life. With his death we have lost a man who delivered decisive stimuli for our work at Manincor. Born an American of Swiss extraction in 1957, Andrew Lorand was a graduate in agricultural ecology and an organic farmer, gardener, consultant and writer. From the beginning of the 1970s onwards he worked intensively in the field of biodynamic agriculture. He was a pioneer in the diagnosis and therapy of soils and plants and the use of homeopathic and anthroposophical methods in agriculture. At the beginning of the 1990s he started to specialize in wine-growing.

Andrew Lorand was fully conversant with the teachings of Rudolf Steiner. He was able to communicate Steiner's ideas with a clarity that was second to none and in so doing won over many vintners to the principles of biodynamics.

When we first met Andrew Lorand, we found him so convincing that we quickly realized that that was the path we wanted to take into the future. From 2005 to 2009 Andrew was our consultant and teacher for biodynamics. Up until 2015 the Manincor team attended training sessions he offered on the subject.

He lit the fire in our hearts: For more than ten years now we have been living our lives and doing our work on the basis of the principles he taught us. His influence on Manincor will continue to be felt and tasted in the future.

Andrew Lorand leaves behind his wife Kati, his children Jonathan and Elisabeth, and also many people throughout the world whom he has inspired. His legacy lives on in a series of books and on-line courses, which he developed together with his wife Kati (www.triptolemos.net) and which are available from www.lulu.com. ☺



Flaschen

Rund 280.000–350.000 Flaschen Manincor Weine werden alljährlich produziert. Wie viele genau, hängt von vielen Faktoren ab, vor allem vom Witterungsverlauf und dem dadurch möglichen Ertrag. Im Zweifel ein paar Tausend Flaschen weniger – das ist unser Credo. An erster Stelle steht die Qualität.

Bottiglie

Circa 280.000–350.000 bottiglie: questa è la produzione annuale di Manincor. Il numero esatto dipende da molti fattori, primi fra tutti l'andamento climatico e il volume di raccolto conseguente. Nell'incertezza meglio qualche migliaio di bottiglie in meno, ne siamo convinti. Prima di tutto viene la qualità.

Bottles

About 280,000–350,000 bottles of Manincor wines are produced annually. How many exactly depends on a number of factors including the weather conditions and the resulting yield. If we are in doubt, it will be a few thousand bottles less – in line with our quality-first approach.



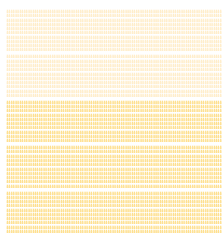
MANINCOR

39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4
T +39 0471 960230 // F +39 0471 960204
www.manincor.com // info@manincor.com

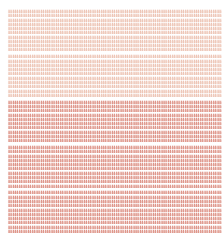
Visit us on and @manincor



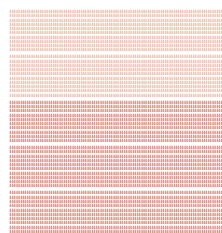
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REGULATION N. 1308/13



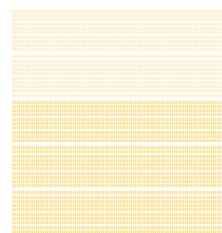
Lieben Aich
3.000–5.000



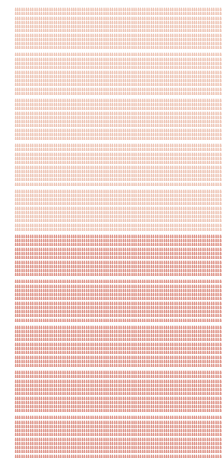
Castel Campan
3.000–5.000



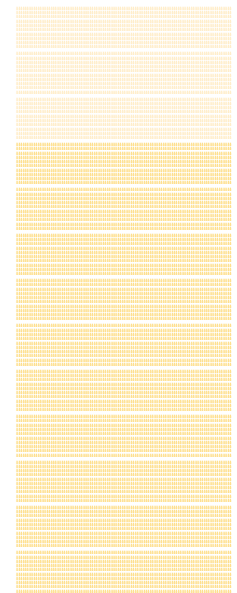
Mason di Mason
3.000–5.000



Le Petit
3.000–5.000



Rubatsch
5.000–10.000



Tannenbergl
10.000–13.000