



Rebsorten:

Lagrein 43 %, Merlot 36 %, Cabernet 21 %

Lage und Boden:

Manincor und Panholzerhof, beides Südosthänge auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick, mit kräftigen, sandigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen. Diese Weinberge gehören zu den wärmsten Lagen Südtirols und sind prädestiniert für große Rotweine.

Jahrgang:

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv.

Von Ende September bis Mitte Oktober konnten wir nacheinander Merlot, Lagrein und Cabernet Franc zum jeweils besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag bei 55 hl.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, immer mit Maischegärung, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen in Holz-, Beton- und Edelstahlbottichen. Die Mazeration dauerte zehn Tage und erfolgte behutsam. Es wurde nur einmal am Tag getaucht um feinkörnige, filigrane Tannine zu erhalten. Frische und Finesse stehen als Ziel an oberster Stelle. Der zwölfmonatige Holzausbau erfolgte zur Gänze in Holzfässern verschiedener Größe.

Abfüllung:

Es wurden 78.000 Normalflaschen und 1.450 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,7 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,5 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss.

Optimale Trinkreife ab 2024 bis Ende 2029.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Passt zu würzigen, mediterranen Vorspeisen und zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Vegan



MANINCOR