

**Rebsorten:**

Merlot 70 %, Cabernet Franc 30 %

Lage und Boden:

Tatzenschrot auf Manincor, ein Südosthang auf 250 m Meereshöhe, ist mit unseren ältesten Merlotreben bestockt und gehört zu den wärmsten Weinbergen die Südtirol zu bieten hat. Der Cabernet Franc kommt vom Seehof wo lehmiger Kalkschotter Kraft und Finesse entwickelt.

Jahrgang:

Ein milder Winter bescherte uns einen sehr frühen Rebaustrieb. Das warme Wetter, gepaart mit genügend Feuchtigkeit hielt das ganze Frühjahr und den Sommer über an, sodass die Trauben so früh in die Reife kamen wie noch nie. Mitte September holten wir bereits den Merlot aus unserem Topweinberg Tatzenschroat, der Cabernet Franc durfte bis Ende September reifen. Der Hektarertrag lag bei 35 hl.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Der perfekte Zustand der Trauben erlaubt eine lange Mazeration von vier Wochen, um so viel feinkörniges Tannin wie möglich zu extrahieren. Zwanzig Monate reifte der Wein im Barrique, wobei die Hälfte in neues Holz kamen.

Abfüllung:

Im November 2009 wurden 3.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dunkles Purpurrot. Delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, wirken in der Jugend noch etwas robust, man erahnt aber das Entwicklungspotenzial, der samtige Schmelz im Abgang ist vielversprechend.

Optimale Trinkreife ab 2010 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss in seiner Jugend dekantieren und in großen Bordeauxgläsern servieren.

Passt als krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.



MANINCOR