

**Rebsorten:**

Lagrein, Merlot, Cabernet, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinelagen in Manincor und am Seehof, Südosthänge auf 250 m Meereshöhe mit kräftigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Jahrgang:

Ein abwechslungsreicher Frühling mit sowohl fast winterlichen wie auch frühlingshaften Tagen hielt unsere Reben in der Vegetation zurück, sodass wir erst Anfang Juni in die Vollblüte gingen. Der Sommer brachte viel Sonne, aber auch Trockenheit. Dadurch blieben die Trauben und Beeren klein, die Voraussetzungen für einen besonderen Jahrgang. Von Ende September bis Ende Oktober holten wir eine Sorte nach der anderen bei perfekter Reife in den Keller. Merlot, gefolgt von Syrah, Tempranillo, Lagrein, Cabernet Franc, Petit Verdot und zum Schluss Cabernet Sauvignon. Im Schnitt ein Hektarertrag von nur 40 hl.

Ausbau:

La Rose de Manincor ist der Saftauszug aus den besten Rotweinchargen in jedem Jahr. So verändern sich die Sortenzusammensetzung und der Charakter jährlich ein wenig. Der Saftabzug erfolgte nach 24-stündiger Maischestandzeit und der Most vergärte in Holzfässern, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Während der fünfmonatigen Holzfassreife auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Anfang März 2011 wurden 22.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 3,5 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,4 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, lachsrote Farbe. In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, langanhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall.

Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2011 bis Ende 2012, gut haltbar bis 2014.

Serviertemperatur: 10 - 12 °C

Passt zu gewürzten Vorspeisen, zu gebratenem bzw. geräuchertem Fisch und zu weißem bzw. gegrilltem Fleisch.



MANINCOR