

**Rebsorte:**

Lagrein

Lage und Boden:

Aus Rubatsch Terlan kommen zwei Drittel, von der Lage Seehof in Kaltern kommt ein Drittel der Trauben. Rubatsch ist ein Südwesthang auf 250 m Meereshöhe mit sandigem Boden auf Porphyerverwitterungsgestein. Seehof liegt auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick und lehmigem Kalkschotter als Untergrund. Rubatsch bringt Feinheit und Eleganz, Seehof gibt Kraft und Struktur.

Jahrgang:

Durch das warme Frühlingsswetter konnten wir bereits zur Blüte Ende Mai mit einer frühen Ernte rechnen. Der Sommer verlief eigentlich optimal. Auf dem Seehof machte uns ein Hagelschlag einen Strich durch die Rechnung. Mengeneinbußen ließen sich hier nicht vermeiden, in Rubatsch verlief dafür alles optimal. Besondere Pflege und Wetterglück mit einem Altweibersommer bescherten uns einen großen Jahrgang. Nach den Hagelschlägen mussten wir jede angeschlagene Beere per Hand auszapfen, dies führte zu einem Hektarertrag von nur 45 hl. Anfang Oktober konnten wir dickhäutige und perfekt ausgereifte Trauben in den Keller bringen.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Zwei Wochen Mazerationszeit mit täglichem Untertauchen des Tresterkuchens erlaubten eine behutsame Extraktion von Farb- und Gerbstoffen. Nach vierzehnmonatiger Reifung in Barriques, wobei nur jedes zehnte Fass neu war, entwickelte der Wein Reife und Harmonie.

Abfüllung:

Im März 2011 wurden 11.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,5 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Fast undurchsichtiges Purpurviolett. Eine dunkelbeerrige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup 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 Sommer 2011 bis Ende 2016, gut haltbar bis 2019.

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

Passt zu geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.



MANINCOR