

**Rebsorten:**

Merlot 60 %, Cabernet Franc 30 %, weitere insgesamt 10 %: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinlagen sind in Manincor, beim Seehof und beim Panholzerhof: Südostlagen mit Seeblick auf 250 – 280 m Meereshöhe. Kräftige sandige Lehm Böden sind von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Jahrgang:

Regnerisches Tropenwetter im Frühjahr und Sommer 2008 haben uns ein schwieriges Jahr im Weinberg beschert. Acht Wochen schönstes Herbstwetter im September und Oktober brachten jedoch hochinteressante Trauben. Merlot holten wir als erstes Ende September, Anfang bis Mitte Oktober folgten der Reihe nach Tempranillo, Syrah, Cabernet Franc um Ende Oktober mit Petit Verdot abzuschließen. Der Hektarertrag war mit 30 hl so niedrig wie noch nie. Ein extrem feiner Jahrgang hat uns dafür entschädigt.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazerationszeit wurde 2008 auf 10 Tage begrenzt, denn wir wollten voll auf Finesse und Eleganz setzen. Der achtzehnmonatige Holzausbau erfolgte im Barrique, wobei ein Drittel der Fässer neu war.

Abfüllung:

Im August 2010 wurden 15.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, intensives Kirschrot. Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter prägen das Aroma; die milde Gerbstoffstruktur gibt dem Wein ein besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang.

Optimale Trinkreife ab Sommer 2011 bis Ende 2017, gut haltbar bis 2020.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss den Jahrgang 2008 nur in seiner Jugend dekantieren und in mittelgroßen Bordeauxgläsern servieren.

Passt zu Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie zu würzigem Hartkäse.



MANINCOR