

**Rebsorten:**

Lagrein 35 %, Merlot 40 %, Cabernet 25 %

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:

Durch das warme Frühlingswetter konnten wir bereits zur Blüte Ende Mai mit einer frühen Ernte rechnen. Der Sommer verlief eigentlich optimal, nur Hagel machte uns einen Strich durch die Rechnung. Mengeneinbußen ließen sich nicht vermeiden, besondere Pflege und Wetterglück mit einem Altweibersommer bescherten uns einen großen Jahrgang. Nach den Hagelschlägen mussten wir jede angeschlagene Beere per Hand auszupfen, dies führte zu einem Hektarertrag von nur 45 hl. Merlot holten wir als ersten Ende September, Lagrein Mitte Oktober und mit dem Cabernet ließen wir uns bis Ende Oktober Zeit.

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:

Im März 2011 wurden 50.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,1 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 von Sommer 2011 bis Ende 2014, gut haltbar bis 2016.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

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



MANINCOR