



Rebsorten:

Merlot 39 %, Cabernet Franc 33 %, Tempranillo 8 %, Petit Verdot 8 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Syrah 5 %

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 Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

Jahrgang:

2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv.

Von Anfang bis Ende Oktober haben wir der Reife nach Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon gelesen. Die physiologische Reife war nahezu perfekt, Zuckerreife und Säure in einem idealen Bereich. Ein sehr ausbalancierter Jahrgang. Der Hektarertrag lag bei 45 hl.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazerationszeit betrug je nach Sorte zwischen 10 und 20 Tagen. Unserem Stil entsprechend wollten wir voll auf Finesse und Eleganz setzen. Der achtzehnmonatige Holz ausbau erfolgte im Barrique, wobei die Hälfte der Fässer neu war. Erst kurz vor der Füllung erfolgt der Verschnitt der einzelnen Weine.

Abfüllung:

Es wurden 28.150 Flaschen und 870 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,1 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: 5,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, intensives Kirschorot. 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 2024 bis Ende 2032.

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

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

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR