

**Rebsorte:**

Blauburgunder

Lage und Boden:

Mazzon, von uns „Mason“ genannt um Verwechslungen mit der größeren Lage oberhalb von Neumarkt zu vermeiden. Vier Hektar sind in dieser einmaligen Lage mit Pinot Nero bestockt: ein nach Süden geneigtes Hochplateau auf 400 – 450 m Meereshöhe, sonnenverwöhnt und konstant dem Wind ausgesetzt. Ideale Voraussetzungen für die engbeerigen Pinottrauben also. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein.

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.

Ende September konnten wir unseren Pinot Noir mit perfekter Reife lesen. Der Hektarertrag lag bei 39 hl.

Ausbau:

Jede Charge der verschiedenen Parzellen wurde separat gekeltert. Die Maischegärung erfolgte in Holzbottichen, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte zwei Wochen, wobei der Tresterkuchen einmal pro Tag getaucht wurde. Der 16-monatige Holzfassausbau erfolgte in Barriques, wobei der Neuholzanteil nur 20 % betrug und der Wein die gesamte Zeit auf der Feinhefe blieb. Erst danach wurden die einzelnen Parzellen verschnitten und dabei die besten Fässer der höchstgelegenen Parzelle mit den ältesten Reben für den Mason di Mason selektiert.

Abfüllung:

Es wurden 19.300 Flaschen und 435 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,0 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, sattes Rubinrot. Himbeeren und Preiselbeerfrucht, etwas Rosenblätter und Lakritze, reif in der Frucht und frisch in der Würze, fruchtbetont und feingliedrig am Gaumen, samtig und zugleich fest von der Zungenspitze bis zum Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2024 bis Ende 2031.

Serviertemperatur: 16 – 18 °C, für optimalen Trinkgenuss besonders in den ersten Jahren dekantieren und in Burgundergläsern servieren.

Passt zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Weichkäse.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR