

**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:

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. Anfang Oktober konnten wir unseren Lagrein ernten. Der Hektarertrag lag bei 51 hl.

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 sechzehnmonatiger Reifung in Barriques, wobei nur jedes fünfte Fass neu war, entwickelte der Wein Reife und Harmonie.

Abfüllung:

Es wurden 13.500 Flaschen und 280 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,8 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,6 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 2024 bis Ende 2029. 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.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR