



Rebsorten:

Merlot 70 %, Cabernet Franc 30 %

Lage und Boden:

Tatzenschrot auf Manincor, ein Südosthang auf 250 m Meereshöhe, ist mit unseren ältesten Merlotreben bestockt und gehört zu den wärmsten Weinbergen die Südtirol zu bieten hat. Der Cabernet Franc kommt vom Seehof wo lehmiger Kalkschotter Kraft und Finesse entwickelt.

Jahrgang:

Der außergewöhnlich feuchte Winter hat die Wasserspeicher unserer Weinbergböden auch in den tiefen Schichten aufgefüllt. Davon zehrten die Reben das ganze Jahr. Der Austrieb war Anfang April und somit ganz normal. April und Mai verliefen aber ungewöhnlich kühl und nass, sodass sich die ersten Blüten erst am 5. Juni zeigten. Bereits dann war klar, dass es ein spätes Jahr werden würde. Der heiße und trockene Sommer tat den Reben gut, sie schlossen ihr Wachstum ab und gingen ohne Stress in die Reife. Ernteauftakt hatten wir am 16. September. Bis Anfang Oktober war das Herbstwetter perfekt, mit klaren sonnigen nicht zu heißen Tagen und kühlen Nächten. Das Oktoberwetter war hingegen durchwachsen und bei den spätreifenden Roten hatten wir zu kämpfen, um bei allen Sorten zur optimalen Reife zu kommen. Die 2013er Weine sind in ihrer Grundausprägung fruchtsüß und saftig. Die unseren Weinen eigene Salzigkeit ist natürlich immer präsent, aber die Fruchtsüße gibt den Ton an. Für den Castel Campan selektionierten wir nur die absolut reifsten Trauben von den ausgeglichsten Rebstöcken. Ende September Merlot aus dem Tatzenschroat und Anfang Oktober Cabernet Franc aus Langeben. Der Hektarertrag lag bei nur 28 hl.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Der perfekte Zustand der Trauben erlaubt eine lange Mazeration von vier Wochen, um so viel feinkörniges Tannin wie möglich zu extrahieren. Zwanzig Monate reifte der Wein im Barrique, wobei die Hälfte in neues Holz kam.

Abfüllung:

Im Juni 2015 wurden 6.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,5 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dunkles Purpurrot. Delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, wirken bereits in der Jugend samtig, man erahnt aber das Entwicklungspotenzial, die lang anhaltende Frucht im Abgang ist vielversprechend.

Optimale Trinkreife ab 2016 bis 2027.

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

Passt als krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.



MANINCOR