



#### Rebsorten:

Merlot 65 %, Cabernet Franc 35 %

#### 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:

2015 war großartig, ein Sonnen und Lichtjahr wie wir es in unserer Region nur maximal zweimal in einer Dekade haben. Solche Jahre schenken uns Früchte mit außergewöhnlicher Reife und Weine mit besonderer Strahlkraft. Es gab aber auch Herausforderungen. In erster Linie die Hitze und Trockenheit im Sommer, dann auch eine regnerische Phase während der Lese. Dank unseren biodynamischen Präparaten und enorm viel Handarbeit konnten wir alle Unwegsamkeiten erfolgreich meistern. Wir haben in all unseren Weinbergen Tropfberegnung installiert. Es gibt viele Jahre in denen wir sie nicht brauchen, aber im Extremfall mit Bedacht eingesetzt wird sie zum echten Qualitätsfaktor. Im Juli 2015 war die Möglichkeit zu bewässern für uns Gold wert und mitentscheidend für einen großen Jahrgang. In so einem Jahr kann man sich im Keller komplett zurückhalten und sich komplett auf die Spontangärungen verlassen. Für den Castel Campan selektionierten wir nur die absolut reifsten Trauben von den ausgeglichensten Rebstöcken. Anfang Oktober Merlot aus dem Tatzenschroat und Ende Oktober Cabernet Franc aus Langeben. Der Hektarertrag lag bei 30 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 2017 wurden 5.500 Flaschen gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,7 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 2018 bis 2029.

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