

**Rebsorte:**

Vernatsch aus alten Reben in den verschiedenen Spielarten

Lage und Boden:

Vigna (Monopollage) „der Keil“ auf 250 m Meereshöhe, Südhang mit Seeblick, das Wärmste was Südtirols Weinberge zu bieten haben. Die alten Rebstöcke wachsen im Pergolasystem auf kalkreichen, sandigen Lehmböden.

Jahrgang:

2017 haben wir eine sehr kleine Ernte eingebracht. Ein kalter trockener Winter, Frost im Frühjahr, Hitze und Trockenheit im Sommer und schlussendlich Hagel Ende August haben uns insgesamt ein Viertel an Menge gekostet. Das Wetter zur Ernte war dann aber optimal, sodass wir unsere Trauben mit sehr guter Reife und perfektem Gesundheitszustand in den Keller bringen konnten. Die 2017er Weine präsentieren sich straff, etwas niedriger im Alkohol, mit viel Mineralität und saftiger Länge. Mitte September haben wir die Vernatschtrauben gelesen. Durch den Hagel waren Mengenverlust und Selektionsarbeit besonders groß. Der Hektarertrag war bei nur 40 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren kamen zur Maischegärung in Holzbottiche. Diese erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte eine Woche, bei relativ niedriger Temperatur (24 °C) und wenig Maischebewegung (einmal täglich leichtes Tauchen). Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe im großen Holzfass verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Im März 2018 wurden 22.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, helle rubinrote Farbe. Feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln, saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2018 bis Ende 2021.

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Ein besonders guter Begleiter für typische Südtiroler Gerichte (z.B. Speck); passt zu Pasta, zu gekochtem oder gebratenem (weißen) Fleisch, aber auch zu gebratenem Fisch. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit.



MANINCOR