

**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:

2018 war alles andere als einfach. Einige unserer besten Lagen wurden vom Hagel getroffen. Wir haben enorm viel Zeit in die Selektionsarbeit bei der Lese gesteckt, um perfektes Lesegut zu bekommen. Das Herbstwetter war zum Glück sehr gut, sodass wir in aller Ruhe lesen konnten. Das Dreifache an Stunden wie normalerweise haben wir für die Handlese aufgewendet. Schlussendlich sind die Qualitäten der 2018er Weine auf sehr hohem Niveau. 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 2019 wurden 20.000 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,0 g/l

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,3 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 2019 bis Ende 2022.

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