

**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:

2019 hat uns die Natur keine großen Mengen, dafür aber sehr gute, zum Teil sogar herausragende Qualitäten geschenkt. Der Austrieb war früh, aber kaltnasses Wetter im April und Mai hat die Vegetation dermaßen eingebremst, dass es schlussendlich ein spätes Jahr wurde. Eine lange Reifezeit in Verbindung mit einem goldenen Herbst hat die Voraussetzungen für einen großen Jahrgang geschaffen. Ende September haben wir die Vernatschtrauben gelesen. Die Beeren waren optimal ausgereift, mit noch knackiger Schale. Der Hektarertrag lag bei 48 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 2020 wurden 23.500 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,6 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 4,8 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 2020 bis Ende 2023.

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