



#### Rebsorten:

Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah

#### Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinelagen in Manincor, am Seehof, am Panholzerhof und in Mazzon, zwischen 250 und 500 m Meereshöhe mit kräftigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

#### 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. Von Anfang September bis Mitte Oktober konnten wir alle unsere Rotweinsorten zum besten Zeitpunkt lesen. Für perfektes Lesegut war allerdings einiges an Selektionsarbeit notwendig. Der Hektarertrag lag bei 35 hl.

#### Ausbau:

La Rose de Manincor ist der Saftauszug aus den besten Rotweinchargen in jedem Jahr. So verändern sich die Sortenzusammensetzung und der Charakter jährlich ein wenig. Der Saftabzug erfolgte nach 6 bis 12-stündiger Maischestandzeit und der Most vergärte in Holzfässern, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Während der fünfmonatigen Holzfassreife auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

#### Abfüllung:

Im Februar 2018 wurden 33.000 Flaschen gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 2,2 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,2 g/l

#### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, lachsrote Farbe. In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, langanhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall.

Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2018 bis Ende 2021.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu gewürzten Vorspeisen, zu gebratenem bzw. geräuchertem Fisch und zu weißem bzw. gegrillten Fleisch.



# MANINCOR