



#### 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:

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. Von Anfang September bis Mitte Oktober konnten wir alle unsere Rotweinsorten zum besten Zeitpunkt lesen. Der Hektartrag 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 2019 wurden 36.000 Flaschen gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 1,9 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,3 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 2019 bis Ende 2022.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

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



# MANINCOR