

**Rebsorte:**

Blauburgunder

**Lage und Boden:**

Mazon, von uns „Mason“ genannt um Verwechslungen mit der größeren Lage oberhalb von Neumarkt zu vermeiden. Vier Hektar sind in dieser einmaligen Lage mit Pinot Nero bestockt: ein nach Süden geneigtes Hochplateau auf 400 – 450 m Meereshöhe, sonnenverwöhnt und konstant dem Wind ausgesetzt. Ideale Voraussetzungen für die engbeerigen Pinottrauben also. Der Boden ist sandiger Lehm und von verschiedenen Steinen durchzogen: Dolomit, Porphy, Gneiss und Granit findet man vom kleinen Korn bis zum faustgroßen Stein. Die höchstgelegene Parzelle ist mit den ältesten Reben bestockt und daraus selektionieren wir in Topjahrgängen diesen „Grand Cru aus dem Grand Cru“.

**Jahrgang:**

2015 war großartig, ein Sonnen und Lichtjahr wie wir es in unserer Region nur maximal zweimal in einer Dekade haben. Solche Jahre schenken uns Früchte mit außergewöhnlicher Reife und Weine mit besonderer Strahlkraft. Es gab aber auch Herausforderungen. In erster Linie die Hitze und Trockenheit im Sommer, dann auch eine regnerische Phase während der Lese. Dank unseren biodynamischen Präparaten und enorm viel Handarbeit konnten wir alle Unwegsamkeiten erfolgreich meistern. Wir haben in all unseren Weinbergen Tropfberegnung installiert. Es gibt viele Jahre in denen wir sie nicht brauchen, aber im Extremfall mit Bedacht eingesetzt wird sie zum echten Qualitätsfaktor. Im Juli 2015 war die Möglichkeit zu bewässern für uns Gold wert und mitentscheidend für einen großen Jahrgang. In so einem Jahr kann man sich im Keller komplett zurückhalten und sich komplett auf die Spontangärungen verlassen. Die Blauburgundertrauben konnten wir Ende September bei idealer Reife

lesen. Sie hatten dicke, knackige Schalen und eine feine Aromatik. Der Hektarertrag lag bei 35 hl.

**Ausbau:**

Jede Charge der verschiedenen Parzellen wurde separat gekeltert. Die Maischegärung erfolgte in Holzbottichen, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte drei Wochen, wobei der Tresterkuchen zweimal pro Tag getaucht wurde. Der 12-monatige Holzfassausbau erfolgte in Barriques, wobei der Neuholzanteil 50 % betrug und der Wein die gesamte Zeit auf der Feinhefe blieb. Erst danach wurden die einzelnen Parzellen verschnitten und anschließend nur die besten Fässer für den Mason di Mason selektiert.

**Abfüllung:**

Im Februar 2017 wurden 3.500 Flaschen gefüllt.

**Daten:**

Restzucker: komplett trocken

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,8 g/l

**Beschreibung und Trinkempfehlung:**

Leuchtendes, sattes Rubinrot. Reife Fruchtaromen mit frischer mineralischer Würze lassen schon in der Jugend die Komplexität eines großen Pinot Noir's erahnen. Saftig im Ansatz, vermitteln die feinkörnigen Tannine eine samtige Struktur zur Gaumenmitte sowie Balance und Harmonie im Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2017 bis 2027.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss sollte unser Mason di Mason besonders in seiner Jugend dekantiert und in Burgundergläsern serviert werden.

Passt zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch, zu Wild und zu gereiftem Weichkäse.



# MANINCOR