

**Rebsorte:**

Merlot, Pinot Noir, Cabernet

Beschreibung:

Ein brillantes und kräftiges Lachsrosa mit einem zarten Duft nach Erd- und Himbeeren. Dicht und fruchtig am Gaumen, saftig, mit einer feinen, mineralischen Säure und einem langen Abgang.

Lage:

Ausgesuchte Manincor-Lagen in Kaltern

Boden:

Sandhaltiger Lehmboden und Kalkschotter mit Löss- und Tonanteilen, dadurch prägnante Frucht, gehaltvoll und mineralisch.

Lese:

Mitte September bis Anfang Oktober

Ertrag:

35-40 hl/ha

Ausbau:

Dieser Roséwein entsteht größtenteils aus dem Saftentzug unserer hochwertigsten Rotweintrauben. Je nach Rebsorte eigenständige Vergärung des Mostes im gebrauchten Barrique und Tonneaux, anschließende Reifung für weitere 4 Monate.

Lagerfähigkeit:

Mindestens 3 Jahre

Serviertemperatur:

10 - 12 °C

Speisenempfehlung:

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



MANINCOR

Weingut | Tenuta Manincor

39052 Kaltern | Caldaro | Italia

St. Josef am See 4

T +39 0471 960230

F +39 0471 960204

www.manincor.com