



Rebsorten:

Merlot 39 %, Cabernet Franc 29 %, Tempranillo 9 %, Cabernet Sauvignon 9 %, Petit Verdot 8 %, Syrah 6 %

Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinlagen sind in Manincor, beim Seehof und beim Panholzerhof: Südostlagen mit Seeblick auf 250 – 280 m Meereshöhe. Kräftige sandige Lehm Böden sind von Kalkschotter und Gletschergesteinsablagerungen durchzogen.

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. Von Anfang Oktober bis Anfang November haben wir der Reihe nach Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon mit idealer Reife gelesen. Der Hektarertrag lag bei 28 hl.

Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazerationszeit betrug je nach Sorte zwischen 10 und 20 Tagen. Unserem Stil entsprechend wollten wir voll auf Finesse und Eleganz setzen. Der achtzehnmonatige Holzausbau erfolgte im Barrique, wobei die Hälfte der Fässer neu war. Erst kurz vor der Füllung erfolgt der Verschnitt der einzelnen Weine.

Abfüllung:

Im März 2021 wurden 24.300 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1 g/l
Alkohol: 14 % Vol.
Säure: 5,6 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, intensives Kirschrot. Reife Kirschen, Lakritze und Wildkräuter prägen das Aroma; die milde Gerbstoffstruktur gibt dem Wein ein besonders harmonisches Mundgefühl mit würziger Kräuterfrische im Abgang.

Optimale Trinkreife ab 2020 bis Ende 2028.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C, für optimalen Trinkgenuss nur in seiner Jugend dekantieren und in mittelgroßen Bordeauxgläsern servieren.

Passt zu Wild und gut gewürztem, gebratenem (rotem) Fleisch sowie zu würzigem Hartkäse.



MANINCOR