



#### Rebsorten:

Cabernet Franc 65 %, Merlot 35 %

#### Lage und Boden:

Tatzenschrot auf Manincor, ein Südosthang auf 250 m Meereshöhe, ist mit unseren ältesten Merlotreben bestockt und gehört zu den wärmsten Weinbergen die Südtirol zu bieten hat. Der Cabernet Franc kommt vom Seehof wo lehmiger Kalkschotter Kraft und Finesse entwickelt.

#### 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. Solche Ausnahmejahre kommen gerade unseren Kronenweinen besonders zugute. Strahlende Frucht und saftige Fülle kennzeichnen die Weine dieses Jahrganges. Für den Castel Campan selektionierten wir nur die absolut reifsten Trauben von den ausgeglichensten Rebstöcken, Anfang Oktober Merlot aus dem Tatzenschroat und Ende Oktober Cabernet Franc aus Langeben. Der Hektarertrag lag bei 30 hl.

#### Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Der perfekte Zustand der Trauben erlaubt eine lange Mazeration von vier Wochen, um so viel feinkörniges Tannin wie möglich zu extrahieren. Zwanzig Monate reifte der Wein im Barrique, wobei die Hälfte in neues Holz kam.

#### Abfüllung:

Im Mai 2021 wurden 5.960 Flaschen gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 14 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,5 g/l

#### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dunkles Purpurrot. Delikates Duftspektrum von roten und schwarzen Beeren, orientalischen Gewürzen, Leder und Tabak. Die mächtigen Tannine geben dem Wein dichte Struktur, wirken bereits in der Jugend samtig, man erahnt aber das Entwicklungspotenzial, die langanhaltende Frucht im Abgang ist vielversprechend.

Optimale Trinkreife ab 2021 bis 2032.

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

Passt als krönender Höhepunkt einer Festtafel und als „Meditationswein“.



# MANINCOR