

**Rebsorte:**

Lagrein

Lage und Boden:

Aus Rubatsch Terlan kommen zwei Drittel, von der Lage Seehof in Kaltern kommt ein Drittel der Trauben. Rubatsch ist ein Südwesthang auf 250 m Meereshöhe mit sandigem Boden auf Porphyerverwitterungsgestein. Seehof liegt auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick und lehmigem Kalkschotter als Untergrund. Rubatsch bringt Feinheit und Eleganz, Seehof gibt Kraft und Struktur.

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. Mitte Oktober konnten wir unseren Lagrein gesund mit dicker Schale und idealer Reife ernten. Der Hektarertrag lag bei nur 28 hl.

Ausbau:

Die Maischegärung erfolgte im Holzbottich, spontan mit traubeneigenen Hefen. Zwei Wochen Mazerationszeit mit täglichem Untertauchen des Tresterkuchens erlaubten eine behutsame Extraktion von Farb- und Gerbstoffen. Nach sechzehnmonatiger Reifung in Barriques, wobei nur jedes fünfte Fass neu war, entwickelte der Wein Reife und Harmonie.

Abfüllung:

Im April 2021 wurden 12.850 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,3 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,9 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Fast undurchsichtiges Purpurviolett. Eine dunkelbeerbige Fruchtnase mit reifen Pflaumen, Holundersirup und Lakritze lässt die Komplexität im Alter bereits erahnen. Dichte Tannine am Gaumen, die jedoch im ganzen Mundgefühl weich und samtig wirken.

Optimale Trinkreife ab 2021 bis Ende 2026.

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

Passt zu geschmortem und kurzgebratenem Fleisch, besonders gut zu Wildgerichten und Käse.



MANINCOR