



Rebsorten:

Merlot 41 %, Cabernet Franc 26 %, Tempranillo 9 %, Cabernet Sauvignon 7 %, Petit Verdot 9 %, Syrah 8 %

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:

2020 hat uns eine frühe Lese mit guten Qualitäten und schöner Menge beschert. Der Austrieb war zwar nicht ausgesprochen früh, aber ein sehr warmes Frühjahr und ein ausgeglichener Sommer waren für die Entwicklung der Reben optimal, sodass wir bereits am 25. August mit der Ernte begannen. Während der Lese gab es zwar immer wieder Regenphasen, aber mit unserer Schlagfertigkeit und unserer akribischen Selektionsarbeit konnten wir sehr gute Qualitäten in den Keller bringen. Von Ende September bis Mitte Oktober haben wir der Reife nach Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon gelesen. Die physiologische Reife war nahezu perfekt, Zuckerreife und Säure in einem idealen Bereich. Ein sehr ausbalancierter Jahrgang. Der Hektarertrag lag bei 42 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 Holz ausbau erfolgte im Barrique, wobei die Hälfte der Fässer neu war. Erst kurz vor der Füllung erfolgt der Verschnitt der einzelnen Weine.

Abfüllung:

Es wurden 35.700 Normalflaschen und 720 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 1,2 g/l
Alkohol: 14 % Vol.
Säure: 5,1 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, intensives Kirschorot. 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 2022 bis Ende 2030.
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.

Unser Anspruch:

Biodynamisch
Respekt-BIODYN
Vegan



MANINCOR