



### Rebsorten

Cabernet Franc 35 %, Merlot 35 %, Syrah 9 %, Tempranillo 8 %, Petit Verdot 7 %, Cabernet Sauvignon 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

2023 war ein herausforderndes Jahr mit klimatischen Bedingungen, die alles andere als einfach waren. Durch Fleiß und akribische Detailarbeit haben wir schließlich großartige Resultate erzielt. Sowohl mit dem feuchten Frühjahr wie mit dem heißen und trockenen Sommer kamen unsere Reben gut zurecht und der goldene Herbst hat uns zur perfekten Reife verholfen. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang.

Von Ende September bis Mitte Oktober wurden Tempranillo, Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon geerntet. Die physiologische Reife war nahezu perfekt, und sowohl Zucker- als auch Säuregehalt lagen in einem idealen Bereich. Ein Jahrgang von außergewöhnlicher Balance und Finesse. Der Hektarertrag betrug 48 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

Es wurden 25.770 Flaschen und 809 Magnum gefüllt.

### Daten

Restzucker: 1,0 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 2026 bis Ende 2034.

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