Rebsorten:
Cabernet Franc 72 %, Merlot 28 %

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:
2022 hat uns als Winzer viel Freude bereitet. Ein frühes Jahr, warm im Sommer, mit ausreichenden und gut verteilten Regenfällen, kühlen Nächten und sonnigen Tagen im Herbst. Hohe physiologische Reife, intensive Aromen, knackige Säure, ausbalancierter Alkohol. Beste Voraussetzungen für langlebige Weine mit Spannung und Nerv. Physiologische Reife, Zuckerreife und Säure stehen in optimalem Verhältnis. Reife Frucht, kühler Charakter und moderater Alkohol kennzeichnen den Jahrgang.
Von Anfang bis Mitte Oktober haben den Cabernet Franc und Merlot gelesen. Die physiologische Reife war nahezu perfekt, Zuckerreife und Säure in einem idealen Bereich. Ein sehr ausbalancierter Jahrgang.
Der Hektarertrag lag bei 32 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:
Es wurden 3.400 Flaschen und 212 Magnum gefüllt.

Daten:
Restzucker: 0,9 g/l
Alkohol: 13,5 % Vol.
Säure: biologischer Säureabbau 5,2 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 2025 bis 2035.
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".

Unser Anspruch:
Biodynamisch
Respket-BIODYN
Vegan

MANINCOR
39052 Kaltern | Caldaro | Italia, St. Josef am See 4, **T** +39 0471 960230, **F** +39 0471 960204, www.manincor.com