



Rebsorten:

Cabernet Franc 87 %, Merlot 13%

Lage und Boden:

Der Cabernet Franc stammt von unserem höchsten Weinberg am Manincor-Hügel, dem „Langeben“, wo die Reben in kühlerer Lage besonders feine, präzise Frucht und elegante Würze entwickeln. Der kleine Merlotanteil kommt aus dem Herzstück des Tatzenschroat, einem warmen Südosthang auf 250 m Meereshöhe, der mit unseren ältesten Merlotreben bestockt ist und dem Wein zusätzliche Tiefe, Fülle und Geschmeidigkeit verleiht.

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 Anfang bis Mitte Oktober haben wir 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 2.844 Flaschen und 197 Magnum gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,7 g/l

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,1 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: 2026 bis 2036. 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
Respekt-BIODYN
Vegan



MANINCOR