



#### Rebsorten:

Merlot 41 %, Lagrein 38 %, Cabernet 21 %

#### Lage und Boden:

Manincor und Panholzerhof, beides Südosthänge auf 250 m Meereshöhe mit Seeblick, mit kräftigen, sandigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen Gletschergesteinsablagerungen durchzogen. Diese Weinberge gehören zu den wärmsten Lagen Südtirols und sind prädestiniert für große Rotweine.

#### 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 konnten wir nacheinander Merlot, Lagrein und Cabernet Franc zum jeweils besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag bei 53 hl.

#### Ausbau:

Jede Charge wurde separat gekeltert, immer mit Maischegärung, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen in Holz-, Beton- und Edelstahlbottichen. Die Mazeration dauerte zehn Tage und erfolgte behutsam. Es wurde nur einmal am Tag getaucht um feinkörnige, filigrane Tannine zu erhalten. Frische und Finesse stehen als Ziel an oberster Stelle. Der zwölfmonatige Holzausbau erfolgte zur Gänze in Holzfässern verschiedener Größe.

#### Abfüllung:

Es wurden 76.500 Normalflaschen und 1.460 Magnum gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 1,2 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,4 g/l

#### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtendes, dichtes Rubinrot. Im Anklang fruchtig nach kleinen Beeren, später würzig nach Lakritze, weißem und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen dicht mit festem, jedoch feinem Tannin, burgundisch im Trinkfluss.

Optimale Trinkreife ab 2025 bis Ende 2030.

Serviertemperatur: 16 - 18 °C

Passt zu würzigen, mediterranen Vorspeisen und zu gebratenem und gegrilltem (roten) Fleisch.

#### Unser Anspruch:

Biodynamisch

Vegan



# MANINCOR