



Rebsorte:

Vernatsch aus alten Reben in den verschiedenen Spielarten

Lage und Boden:

Vigna (Monopollage) „der Keil“ auf 250 m Meereshöhe, Südhang mit Seeblick, das Wärmste, das Südtirols Weinberge zu bieten haben. Die alten Rebstöcke wachsen im Pergolasystem auf kalkreichen, sandigen Lehmböden.

Jahrgang:

Der Jahrgang 2025 begann mit einem frühen Austrieb und einem warmen Frühjahr, wodurch auch die Blüte bereits Mitte Mai einsetzte. Die Sommermonate Juli und August brachten viel Sonnenschein und moderate Niederschläge – ideale Voraussetzungen für gesunde, vitale Trauben und eine vielversprechende Reifeentwicklung. Bis Ende August deutete alles auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin. Regenperioden im September stellten uns jedoch vor zusätzliche Herausforderungen. Dank präziser Arbeit im Weinberg, viel Erfahrung und sorgfältiger Handlese konnten wir dennoch Trauben von hervorragender Qualität einbringen. Die Weine zeigen Frische, Balance und Ausdruck und spiegeln einmal mehr die Vielfalt und Kraft unserer Weinberge wider – ein charaktvoller Jahrgang mit Eleganz, Tiefe und Herkunft. Mitte September konnten wir unsere Vernatschtrauben zum besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag bei 35 hl.

Ausbau:

Die entrappten Traubenbeeren kamen zur Maischegärung in Holzbottiche. Diese erfolgte spontan mit traubeneigenen Hefen. Die Mazeration dauerte eine Woche, bei relativ niedriger Temperatur (24 °C) und wenig Maischebewegung (einmal täglich leichtes Tauchen). Während des fünfmonatigen Ausbaus auf der Feinhefe im großen Holzfass verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

Abfüllung:

Es wurden 15.300 Flaschen gefüllt.

Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 12% Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 5,2 g/l

Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, helle rubinrote Farbe. Feinfruchtiges Bukett nach Kirschen und gerösteten Mandeln, saftig und trinkfreudig am Gaumen mit elegantem Abgang. Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2027 bis Ende 2030.

Serviertemperatur: 12 - 14 °C

Ein besonders guter Begleiter für typische Südtiroler Gerichte (z.B. Speck); passt zu Pasta, zu gekochtem oder gebratenem (weißen) Fleisch, aber auch zu gebratenem Fisch. Ein unkomplizierter Wein für jede Gelegenheit.

Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



MANINCOR