



#### Rebsorten:

Merlot 35%, Cabernet Franc 30%, Blauburgunder 14%, Tempranillo 6%, Syrah 6%, Lagrein 5%, Petit Verdot 4%

#### Lage und Boden:

Unsere besten Rotweinslagen in Manincor, am Seehof, am Panholzerhof und in Mazzon, zwischen 250 und 500 m Meereshöhe mit kräftigen Lehmböden, von Kalkschotter und anderen 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 Mitte September bis Ende Oktober konnten wir alle unsere Rotweinsorten zum besten Zeitpunkt lesen. Der Hektarertrag lag bei 53 hl.

#### Ausbau:

La Rose de Manincor ist der Saftauszug aus den besten Rotweinchargen in jedem Jahr. So verändern sich die Sortenzusammensetzung und der Charakter jährlich ein wenig. Der Saftabzug erfolgte nach 6 bis 12-stündiger Maischestandzeit und der Most vergärte in Holzfässern, zum Teil spontan mit traubeneigenen Hefen. Während der fünfmonatigen Holzfassreife auf der Feinhefe verfeinerten sich Aroma und Geschmack.

#### Abfüllung:

Es wurden 43.600 Normalflaschen und 420 Magnum gefüllt.

#### Daten:

Restzucker: 0,9 g/l

Alkohol: 13 % Vol.

Säure: biologischer Säureabbau 6,0 g/l

#### Beschreibung und Trinkempfehlung:

Leuchtende, lachsrote Farbe. In der Nase zarter Duft nach Himbeeren und Kirschen, saftig und cremig am Gaumen, langanhaltend mit feinem Gerbstoff und mineralisch-fruchtigem Nachhall.

Optimale Trinkreife ab Frühsommer 2024 bis Ende 2027.

Serviertemperatur: 8 - 10 °C

Passt zu gewürzten Vorspeisen, zu gebratenem bzw. geräuchertem Fisch und zu weißem bzw. gegrilltem Fleisch.

#### Unser Anspruch:

Biodynamisch

Respekt-BIODYN

Vegan



# MANINCOR